

# Wędzony Kusiciel (Smoky Spicy Chocolate Cherry Stout)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **33.8**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **2 min w 78C**
- Wysładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting Crystal	0.5 kg (6.8%)	78 %	150
Ziarno	Castlemalting Czekoladowy	0.5 kg (6.8%)	68 %	900
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (6.8%)	82 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Bestmalz Wędzony bukiem	0.1 kg (1.4%)	82 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Nottingham	Ale	Suche	22 g	LalBrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	250 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Zmielone ostre papryczki Bird's eye	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	1800 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Laska wanilii (x3)	12 g	Fermentacja cicha	30 dni