

Wędzony Resztkowy Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **41**
- SRM **37.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 1.5 kg (30%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 1.25 kg (25%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II Stary | 1 kg (20%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 Stary | 0.5 kg (10%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (10%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Żytni Stary | 0.25 kg (5%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 35 g | 60 min | 10 % |