

wędzony stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **32.3**
- Styl **Foreign Extra 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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (64.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony wiśnią | 1 kg (16.1%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (4.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Extra black | 0.3 kg (4.8%) | 65 % | 1400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.2 kg (3.2%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (6.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 120 ml | Safale |