

Wędzony Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **37.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (36.4%)	82 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (9.1%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (9.1%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis