

wędzony stout 16

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **72**
- SRM **30.8**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.4 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom żyto prażone	0.2 kg (3.5%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	35 g	15 min	11 %