

## Wędzony stout

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **51.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (37.5%)	78 %	6
Ziarno	Smoked Malt	3 kg (37.5%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.5%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (2.5%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2.5%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	250 ml	---