

## Wędzony Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **29.6**
- Styl **Classic Rauchbier**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heavily Peated Malt	3 kg (55.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - jęczmień palony	0.3 kg (5.6%)	80 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	60 %	7.4
Ziarno	Chocolate 900-1100 EBC	0.2 kg (3.7%)	73 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	5.3 %
Gotowanie	Mech irlandzki	5 g	10 min	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	0.4 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------