

## wedzony stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **35.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	caramel aromtic viking	0.2 kg (4.3%)	70 %	180
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.3%)	70 %	1000
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (42.6%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	20 g	5 min	5.8 %