

# Wędzony stout z śliwką wędzoną #wilczytabor

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **45.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (27.7%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (19.8%)	80 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (19.8%)	82 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (7.9%)	75 %	150
Ziarno	Żytni Barwiący	0.2 kg (7.9%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa	0.18 kg (7.1%)	70 %	664

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	11.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Śliwka wędzona (pokrojona)	125 g	Gotowanie	15 min
-----------------	-------------------------------	-------	-----------	--------