

## Wędzony stout z suską sechlońską

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **43.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### 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 brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.9 kg (39.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.9 kg (39.6%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (6.3%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (5.2%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (5.2%)	74 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.2%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %