

## Wędzony stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **34.9**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Castle Pale Ale	2 kg (41.7%)	80 %	8
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (20.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (10.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %