

# Wesoła Smoła

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **43**
- SRM **48.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.1 kg (54.3%)	79 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.25 kg (16.6%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (5.3%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (5.3%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.3%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.6%)	55 %	985
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.5 kg (6.6%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	45 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

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

US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------	-----	-------	--------	--------