

Wheat smoked stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **25.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (39.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (22.6%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (18.9%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.8%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Extra black	0.15 kg (2.8%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentis