

## łiskij

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **55**
- SRM **43.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | golden Ale strzegom              | 3 kg (35.3%)  | 80 %       | 9    |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.5 kg (5.9%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150              | 0.5 kg (5.9%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (5.9%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Wędzony torfem                   | 4 kg (47.1%)  | 82 %       | 10   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Magnum  | 30 g  | 60 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe | 50 g  | Fermentacja cicha | 49 dni |