

Przełęcz rekinów II

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **12.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (36.8%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (22.1%)	85 %	8
Ziarno	Wędzony dębem Viking Malt	1.1 kg (16.2%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.9%)	70 %	300
Ziarno	Viking Red Ale	1.5 kg (22.1%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Herkules	20 g	5 min	20 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---