

Przełęcz rekinów

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **11.8**
- Styl **Other Smoked Beer**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (38.5%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (19.2%)	85 %	8
Ziarno	Wędzony dębem Viking Malt	1 kg (19.2%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy 50	0.75 kg (14.4%)	75 %	50
Ziarno	Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (4.8%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %