

Smoked Ale

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **29**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	1 kg (18.2%)	95 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	2.5 kg (45.5%)	82 %	10
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (18.2%)	75 %	3
Ziarno	red	1 kg (18.2%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	40 g	15 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	26.28 g	Fermentis