

Twin-Pod

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **8.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt wędzony brzożą	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.7 kg (23.3%)	85 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (5%)	80 %	45
Ziarno	Karmel 30 (Viking Malt)	0.15 kg (5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	15 min	4.4 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	0 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis