

wędzone

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **5.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (31.3%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (31.3%)	82 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (9.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (9.4%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.2 kg (6.3%)	75 %	55
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Bramling	5 g	5 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	Bramling	5 g	30 min	6 %
Whirlpool	Fuggles	5 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min