

Wędzone

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **9.5**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (41.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.2%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Wędzony wisnia	2 kg (41.2%)	82 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (4.1%)	72 %	236
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (3.1%)	85 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (2.1%)	70 %	175

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	15 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Puławski	15 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Oktawia	20 g	4 dni	7.8 %

Drożdże

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