

Wędzone Pale Ale #27

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **10.2**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - pilzneński	1.5 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Steinbach - Smoked	2 kg (43%)	81 %	5
Ziarno	Bestmalz - Munich Malt I	0.4 kg (8.6%)	80 %	14
Ziarno	Bestmalz - Carmel Pils	0.3 kg (6.5%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom - Rye Malt	0.3 kg (6.5%)	81 %	8
Ziarno	Chateau - Special B Malt	0.15 kg (3.2%)	77 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	36 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau Mittlefruh	20 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	11 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	7 min
Inne	difosforan amonowy	3 g	Gotowanie	30 min