

wiśniowy smoluch

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **6.4**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	viking malt wędzony wiśnią	1.8 kg (35.3%)	--- %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.9%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (2%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	puławski	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Puławski	10 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Puławski	20 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Oktawia	20 g	4 dni	7.9 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----