

12# SMOG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **35**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (5.1%)	70 %	1100
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (5.1%)	72 %	180
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Smoked Malt	2 kg (33.9%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale