

**2016-10-31**

---

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **37.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (14.3%)	80 %	300
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (14.3%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat	25 g	60 min	11.2 %
Zacieranie	Magnat	25 g	10 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis