

## 3° (Wędzone Ale)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **26.2**
- Styl **American Amber Ale**

### 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 **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Wędzony gruszą (Viking Malt)	1 kg (18.2%)	80 %	---
Ziarno	Wędzony czereśnią (Viking Malt)	0.5 kg (9.1%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (4.5%)	81 %	53
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.5%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Słody ciemne wrzucone od początku - przez co jest ono lekko kwaskowe.  
3 lut 2017, 18:27