

#5 Little smoke

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **53**
- SRM **21.1**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (50%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (12.5%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (25%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.25 kg (6.3%) | 79 % | 130 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (6.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 25 g | 30 min | 14.1 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 14.1 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 14.1 % |
| Gotowanie | Hallertauer mitelfruh | 25 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |