

## #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