

ADF

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **61.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2 kg (36.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2 kg (36.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 1 kg (18.2%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (9.1%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 50 g | 60 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Hersbrucker | 25 g | 30 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Hersbrucker | 25 g | 10 min | 3.7 % |
| Na zimno | Hallertau Mittelfruh | 50 g | 7 dni | 4.2 % |

Drożdże

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