

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