

# Ale ZaDymione 1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **11.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.08 kg (19.3%)	82 %	10
Ziarno	Żytni	0.4 kg (7.1%)	85 %	8
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1.08 kg (19.3%)	82 %	10
Ziarno	wędzony wiśnia	1.27 kg (22.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.4%)	70 %	299
Ziarno	Wędzony jabłoń	1.07 kg (19.1%)	82 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %

## Drożdże

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