

# Ale ZaDymione

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony Wisnia	4 kg (75.5%)	80 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (1.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.9%)	81 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (3.8%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------