

Babie Summer Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony Wiśnią	2 kg (30.8%)	80 %	7
Ziarno	Viking Wędzony Jabłonią	1 kg (15.4%)	80 %	7
Ziarno	Viking Wędzony Brzozą	1 kg (15.4%)	80 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (30.8%)	80 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Puławski	50 g	5 dni	9 %
Na zimno	Marynka	20 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale