

## bakielitowe

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **63**
- SRM **51**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.24 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **66 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **66 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem CastleMalting 2-9 ppm	3 kg (35.3%)	80 %	4
Ziarno	Wędzony whisky (mocny) 30-45 ppm castle	4 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.9%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	10 min	11 %