

# Belgian Smoke Dark Ale HOMEBEER

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **31.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.25 kg (7.6%)	78 %	20
Ziarno	Smoked Malt	0.25 kg (7.6%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom prażony	0.2 kg (6.1%)	1 %	900
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (3%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	25 g	85 min	7 %
Whirlpool	Styrian Fox	15 g	15 min	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis