

Ciemne Wędzone Lekkie

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **23**
- SRM **19**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Bukiem	2 kg (74.1%)	79 %	10
Ziarno	Viking Malt Pszczeniczny	0.3 kg (11.1%)	81 %	10
Ziarno	Viking Malt Barwiący	0.15 kg (5.6%)	65 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.05 kg (1.9%)	72 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1 ml	Safale