

## Coś wędzonego, fes?

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **32**
- SRM **50.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (30.3%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (30.3%)	82 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (12.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (9.1%)	70 %	1024
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (6.1%)	78 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.1%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Magnum	5 g	20 min	13.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe olorosso, macerowane	30 g	Fermentacja cicha	7 dni