

# Dym nad pomarańczowym zagajnikiem

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Peat Smoked Malt	1.5 kg (27.3%)	74 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	110 g	15 min	4.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	40 g	7 dni	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao skórka	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	80 g	Fermentacja cicha	7 dni