

## Dym szamana

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **13.9**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **61.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (43.9%)	78 %	6
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2.5 kg (43.9%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.8%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Green Bullet	25 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	2 min	13.1 %
Na zimno	Chinook	25 g	7 dni	13 %
Na zimno	Green Bullet	25 g	7 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11.5 g	Danstar
--------------------------	-----	-------	--------	---------

### Notatki

- 100g glukozy do refermentacji  
*21 cze 2016, 08:53*