

Dymione ustrojstwo - Browar Bardźwiedz

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **33.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wędzony czereśnią	1 kg (18.2%)	82 %	10
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (9.1%)	71 %	600
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.5 kg (9.1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże K.1 KVEIK Voss 5 g	Ale	Suche	5 g	Kveik Yeastery

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Aromat śliwkowy	10 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Aromat czekoladowy	10 g	Fermentacja cicha	2 dni