

Dymisz

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **16.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (38.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (19%)	81 %	6
Ziarno	Castle Pale Ale	0.5 kg (9.5%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.5%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.8%)	70 %	1083

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale