

# Dymny Ale ala Porter

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **14**
- SRM **8.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.5 kg (52.6%)	--- %	8
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Polska)	1 kg (21.1%)	--- %	9.5
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony drewnem wiśni Viking Malt (Polska)	1 kg (21.1%)	--- %	10
Ziarno	Słód karmelowy 150 Viking Malt (Polska)	0.25 kg (5.3%)	--- %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalter Select	10 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Goldings	10 g	10 min	5.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Porter & Kvass	Lager	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.3 g	Gotowanie	10 min