

## Fog at the Port

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **37**
- SRM **7.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	5 kg (77.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.25 kg (3.9%)	75 %	39
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.5%)	80 %	16
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.1%)	78 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar