

Karmelowa Szynka

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **46**
- SRM **12.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (35.4%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (62.5%)	75 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle T-58	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Zacieranie 11 l wody
Gotowanie 17 l brzezki
Rozcieńczenie brzezki 4,5 l zimnej wody
27 mar 2018, 11:56