

## Kveik wędzone ciemne

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **21.9**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (44.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (22.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Jabłonią	1 kg (14.7%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (14.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.4%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Progress	15 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Progress	10 g	10 min	5.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min