

# KWAŚNY DYM

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **12.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	4 kg (63.5%)	82 %	10
Ziarno	Zakwaszający	0.8 kg (12.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.9%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	35 g	60 min	15.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew S-189	Lager	Płynne	200 ml	Fermentis