

## Mesquite smoked

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **22.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mesquite Briess	2 kg (31.3%)	80.5 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (31.3%)	81 %	4
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (6.3%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	11 %