

nafciarz

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **73**
- SRM **71.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 4 kg (47.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (11.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (11.9%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (11.9%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Carafa III | 0.7 kg (8.3%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.7 kg (8.3%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 60 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 30 g | 15 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |