

## 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	---