

Płonący buk

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **37.9**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 5 kg (74.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (3.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1.5 kg (22.2%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 45 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |