

## Polish Smoked `18

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ                         | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno                      | Viking Malt<br>Wędzony Jabłonią | 2 kg (61.5%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno                      | Weyermann -<br>Pilsner Malt     | 1 kg (30.8%)   | 81 %       | 5   |
| podwędzony olchą i jałowcem |                                 |                |            |     |
| Ziarno                      | Weyermann -<br>Acidulated Malt  | 0.05 kg (1.5%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno                      | Bestmalz Caramell<br>Hell       | 0.2 kg (6.2%)  | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 10 g  | 35 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Oktawia  | 20 g  | 15 min | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański<br>Sen | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |