

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
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 Wędzony Jabłonią | 2 kg (61.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 1 kg (30.8%) | 81 % | 5 |
| podwędzony olchą i jałowcem | | | | |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.05 kg (1.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Bestmalz Caramell 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 Sen | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |