

Puf puf! Smoked Ale

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **64**
- SRM **55.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (37.8%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (32.4%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	1 kg (10.8%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (5.4%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.4%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.7%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22.8 g	Fermentis