

## rauchable

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **30.2**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2.5 kg (46.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (5.6%)	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (5.6%)	81 %	53
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.7%)	73 %	887
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.6%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
white labs 500	Ale	Płynne	100 ml	---