

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 | --- |