

# Red Smoke

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **17.3**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (55%)	80.5 %	6
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (3.7%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.2 kg (3.7%)	72.8 %	90
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Steinbach - wędzony	2 kg (36.7%)	81 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale