

# Red Smoke II

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **52**
- SRM **12.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	3 kg (37%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.3%)	80 %	4
Ziarno	Diastatyczny	1 kg (12.3%)	80 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (6.2%)	80 %	39
Ziarno	Rice, Flaked	2 kg (24.7%)	70 %	2
Ziarno	Carared	0.5 kg (6.2%)	75 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	40 min	15.1 %
Gotowanie	Waimea	30 g	20 min	15.1 %
Whirlpool	Green Bullet	30 g	10 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale s-33	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------