

Red Smoke

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **14.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (17.5%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (17.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (17.5%)	81 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (17.5%)	80 %	3
Ziarno	Melanoiden Malt	0.7 kg (12.3%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	40 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis