

# Ryba Wedzona

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **26.4**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.1 kg (47.9%)	80 %	7
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	1 kg (43.6%)	81 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.046 kg (2%)	74 %	79
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.15 kg (6.5%)	55 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	55 min	5.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- zacząć w 15 C  
13 lis 2017, 20:27