

Rye Red Smoked Ale #26

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **8.5**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale - wędzony	0.5 kg (15%)	80 %	8
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (30%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (30%)	79 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (9%)	78.3 %	4
Ziarno	Carafa II	0.035 kg (1%)	70 %	812
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (15%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
donstar nothingham	Ale	Suche	10 g	---