

Rykoszet

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **8.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (64.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (16%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.1 kg (3.2%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.02 kg (0.6%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Marynka	5 g	45 min	8.7 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	10 min	6.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale