

SMOK

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **41**
- SRM **39.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (26.7%)	82 %	10
Ziarno	Wędzony olchą Viking Malt	1 kg (13.3%)	82 %	10
Ziarno	Wędzony torfem Castlemalting	2 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (13.3%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy 600EBC - Strzegom	0.5 kg (6.7%)	68 %	600
Ziarno	Czekoladowy 1200EBC - Strzegom	0.5 kg (6.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

Drożdże

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