

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 |