

Smoke Apple

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

Kroki

- Temp **38 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **21 min**
- Temp **72 C**, Czas **22 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **38C**
- Przetrzymaj zacier **21 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **22 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony jabłoń	0.7 kg (42.4%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.45 kg (27.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (30.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	15 g	50 min	4 %
Gotowanie	lomik	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lomik	10 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	13 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlflock T	1.2 g	Gotowanie	15 min
------------	--------------	-------	-----------	--------