

Smoked

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **62**
- SRM **34.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	2 kg (27.8%)	80 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.2%)	75 %	350
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.2%)	68 %	600
Dodatek	Prażona pszenica IREKS	0.3 kg (4.2%)	1 %	1600
Dodatek	Łuska ryżowa	0.1 kg (1.4%)	1 %	---
Cukier	Biały cukier	0.2 kg (2.8%)	99 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	50 min	17.3 %
Gotowanie	Galena	30 g	50 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	5 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon 2 kory	5 g	Gotowanie	15 min