

# Smoked Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **6.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (63.8%)	79 %	6
Ziarno	Smoked Malt	1 kg (21.3%)	80 %	18
Ziarno	Żytni	0.3 kg (6.4%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (8.5%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Pilgrim	30 g	10 min	10.3 %

## Drożdże

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