

smoked ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **8.2**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (55.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (7.8%)	79 %	16
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.7 kg (12.2%)	82 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.4 kg (7%)	75 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis