

## smoked ale

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **10.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	3 kg (49.6%)	82 %	10
Ziarno	Żytmi	1 kg (16.5%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (5%)	76 %	150
Ziarno	Carared	0.25 kg (4.1%)	75 %	39
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (8.3%)	78 %	51

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	9.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	---