

# Smoked Bock "Dymy" im. Michała Pola

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **24.2**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (14.7%)	80 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Melanoidynowy	1 kg (14.7%)	75 %	60
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (14.7%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.4%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.5%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	10 %
---------------------------	---------	------	--------	------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale