

Smoked Brown Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **22.1**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 1 kg (34.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (34.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (17.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (8.7%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Special W | 0.125 kg (4.3%) | 77 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 20 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Hallertau | 20 g | 15 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 5 g | Danstar |