

# Smoked Brown Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **17**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (50.8%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (33.9%)	80 %	20
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.8%)	70 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (1.7%)	70 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	3.8 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- 14 blg 21l  
1 maj 2022, 23:05