

# Smoked Brown Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **16.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (26%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (6.5%)	73 %	120
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (6.5%)	75 %	43
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (6.5%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2.6%)	71 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	11 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale