

Smoked Digga

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **44.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (13.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (6.7%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Carafa III | 0.5 kg (6.7%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (6.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem | 2 kg (26.7%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Viking Wędzony czereśnią | 1 kg (13.3%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Viking Wędzony brzozą | 2 kg (26.7%) | 85 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 5 min | 10 % |