

# 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 %