

# Smoked Ella Pils

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons Best Pale Ale	2 kg (30.8%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	50 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	10 min	15.4 %
Whirlpool	Ella (AUS)	30 g	10 min	15.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Oslo	Lager	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Protafloc	2 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	-----	-----------	--------