

## Smoked gruit ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **7.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (35.1%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (17.5%)	80 %	2
Ziarno	Viking Wędzony gruszą	2 kg (35.1%)	85 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.5%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nadwiślański	100 g	20 min	5.9 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	20 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Pokrzywa	20 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Lawenda	20 g	Gotowanie	10 min