

Smoked RIS

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **74**
- SRM **34.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3 kg (36.1%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (36.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6%)	61 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (2.4%)	79 %	130
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.2%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.2%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.2%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---