

Smoked rye

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **13.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladżaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Smoked Malt | 3.6 kg (66.7%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Rye Malt | 1.3 kg (24.1%) | 63 % | 10 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (9.3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 60 min | 5.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 15 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 0 min | 7.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |