

## Smokey Pale Ale#2 (Steinbach)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **9.8**
- Styl **American 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 **81.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale     | 3.3 kg (62.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | steinbach wędzony     | 1 kg (18.9%)   | 80 %       | 15  |
| Ziarno | bestmalz Caramel Pils | 1 kg (18.9%)   | 79 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g  | 30 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 10 min | 8.9 %      |
| Na zimno  | Amarillo | 40 g  | 4 dni  | 8.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |