

Smokey Viking

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **6**
- 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 **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt wędzony brzożą	4 kg (80%)	81 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (20%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	50 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jagody jałowca	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Jagody jałowca	40 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- ZACIERANIE:
 1. Do 15L wody 68°C wsypać słody - zacierać 15 min (62°C)
 2. Dolać 6.1L wrzątku - zacierać 75 min (72°C)
 3. Dolać 6.3 L wrzątku - mash out (78°C)
- 20 mar 2017, 11:05