

## smoking hot

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **40**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cherry Briess	1 kg (13.3%)	80 %	10
Ziarno	Mesquite briess	0.5 kg (6.7%)	80 %	10
Ziarno	pszeniczny czekoladowy	0.5 kg (6.7%)	72 %	800
Ziarno	żytni	1 kg (13.3%)	81 %	4
Ziarno	czekoladowy	0.5 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (53.3%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	50 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	10 min	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	5 dni	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	5 min	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	16 g	Fermentis

### Notatki

- drożdże się zobaczy, płatki na koniec, zacieranie rozkminić  
25 kwi 2016, 22:19