

# Smoky

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **39**
- SRM **24.6**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (25.6%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.8%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (6.4%)	74 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (2.6%)	20 %	650
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.06 kg (1.5%)	70 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	22 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	22 g	15 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs