

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **47**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (48.1%)	85 %	7
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.5 kg (28.8%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.3 kg (5.8%)	70 %	1084
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.1 kg (1.9%)	60 %	827
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.6%)	70 %	4
Ziarno	Carafa	0.3 kg (5.8%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis