

## Starożytnia zadyma

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **12.8**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt	2 kg (36.7%)	77 %	6
Ziarno	Rye Malt	1.5 kg (27.5%)	82 %	10
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (18.3%)	82 %	10
Ziarno	Munich Malt II	0.7 kg (12.8%)	80 %	35
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.6%)	74 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Oak flakes	50 g	Fermentacja cicha	10 dni