

Wedzona ona

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **34**
- SRM **24.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **62.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (39.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (39.4%)	85 %	7
Cukier	cukier	0.2 kg (3.9%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jęczmienny karmelowy	0.3 kg (5.9%)	78.5 %	20
Ziarno	Słód wędzony - torf	0.375 kg (7.4%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Apollo	5 g	30 min	17 %
Gotowanie	Apollo	5 g	10 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M36 Liberty Bell Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	dom

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w burbonie	40 g	Fermentacja cicha	14 dni