

# Wędzona śliwka

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **59**
- SRM **11**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (83.3%)	79 %	22
Ziarno	Viking Wędzony czereśnią	1 kg (16.7%)	82 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora preta	30 g	45 min	11 %
Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Zula	30 g	15 min	8.3 %
Na zimno	Zula	60 g	7 dni	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
se-33	Ale	Suche	22 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	10 min