

Wędzona Sowa na Wiśni

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **15.1**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	2 kg (30.3%)	72.8 %	90
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (7.6%)	82 %	10
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.3 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	8 g	7 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	7 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	7 g	7 min	7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiśnie	400 g	Fermentacja cicha	7 dni