

wędzone

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **5.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1 kg (31.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 1 kg (31.3%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.3 kg (9.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.3 kg (9.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Briess - Victory Malt | 0.2 kg (6.3%) | 75 % | 55 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (12.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bramling | 10 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Bramling | 10 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Bramling | 5 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 5 g | 5 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Bramling | 5 g | 30 min | 6 % |
| Whirlpool | Fuggles | 5 g | 30 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

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