

wędzone 2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **8.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (7.4%)	78 %	100
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (51.5%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (29.4%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.6 kg (8.8%)	82 %	10
Cukier	glukoza	0.2 kg (2.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale