

## wędzone 82%

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **8.8**
- Styl **American 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 **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	5 kg (82.6%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.05 kg (0.8%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	4 %
Gotowanie	Huell Melon	50 g	10 min	5.9 %