

wędzone ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5.2**
- Styl **Brown Porter**

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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (25%)	--- %	0
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (25%)	--- %	0
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (5%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis