

Wędzone Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem weyermann	2.5 kg (53.2%)	82 %	10
Ziarno	Wiedeński optima	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	pszeniczny optima	0.5 kg (10.6%)	82.2 %	4
Ziarno	pilzneński lager Malteurop	0.5 kg (10.6%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min