

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 |