

Wędzone Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5.4**
- Styl **Classic Rauchbier**

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 **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.4 kg (52.7%)	79 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (2.2%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1.95 kg (42.9%)	82 %	6
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2.2%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale