

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 |