

Wędzone brązowe żyto

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **18.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.5%)	79 %	10
Ziarno	Wędzony Gruszą	1 kg (19.5%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony Czereśnią	1 kg (19.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód żytni	1 kg (19.5%)	80 %	0
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (9.8%)	75 %	296
Dodatek	Łuska ryżowa	0.125 kg (2.4%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	5 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------