

## Wędzone EIPA z resztek

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **46**
- SRM **7.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt    | 5 kg (76.9%)   | 82 %       | 10  |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 1.5 kg (23.1%) | 82 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles                | 65 g  | 75 min | 5.9 %      |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 25 g  | 75 min | 3.1 %      |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 25 g  | 10 min | 3.1 %      |
| Gotowanie | Fuggles                | 15 g  | 0 min  | 5.9 %      |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 25 g  | 0 min  | 3.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |