

## WędzoneALE

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **12.4**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (60%)	81 %	26
Ziarno	Pszeniczny ciemn	0.5 kg (8.8%)	82 %	17
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśni	0.78 kg (13.8%)	82 %	10
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.3%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.19 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	24 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	24 g	30 min	2 %
Gotowanie	Hersbrucker	24 g	15 min	2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---