

Wędzonka

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **71**
- SRM **4.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter | 3 kg (40%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Słód Wędzony Bukiem Steinbach | 4 kg (53.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszenica prażona | 0.5 kg (6.7%) | 70 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Willamette | 50 g | 30 min | 5 % |
| Gotowanie | Willamette | 50 g | 10 min | 5 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 10 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 10 g | Safale |