

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