

## wędzony

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **49**
- SRM **25.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (3.1%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale