

## Wędzony i owocowy

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **41**
- SRM **18.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (48.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.9%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (6.5%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	13 %
Gotowanie	Chinook	12 g	40 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	6 g	35 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---