

Wędzony Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PILZNEŃSKI Viking Malt 3,2-4,5 EBC 5kg	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	PSZENICZNY WĘDZONY DĘBEM Strzegom 4-6 EBC 1kg	2 kg (28.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic USA 30g	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Mosaic USA 30g	30 g	5 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---