

Wędzony Teść

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **19.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale wędzony Teść	2 kg (29.6%)	80 %	6
Ziarno	Swean BLACK	0.15 kg (2.2%)	55 %	1250
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (8.9%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	15 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	30 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	śliwka Hehońska	20 g	Fermentacja cicha	10 dni