

# Żeby było śmiesznie

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **33.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (33.3%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (8.3%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	20 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kosher Salt	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Whole Coriander	25 g	Gotowanie	10 min

Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	-----	-----------	--------