

Wędzona Marynka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (31.3%)	80 %	3
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.5 kg (15.6%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (21.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	23 g	5 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile