

#19 Wędzonka Krakowska

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **7.9**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **39.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **26.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony Dębem Weyermann	3.5 kg (100%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka szyszka	30 g	7 min	10.5 %
Zacieranie	Magnum	40 g	7 min	9.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	80 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	10 min	11 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	10 dni	4 %
Whirlpool	lunga	30 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- do 12l wody o temp 38°C dodać śrutę
 -przerwa zakwaszająca - 20 min.
 dolanie 4l wody i podgrzanie do 63°C
 - przerwa maltozowa 20 min.
 dolanie 4l wody i podgrzanie do 72°C
 - przerwa cukrująca 25 min.
 - dolanie 2l wody i podgrzanie do 78°C
 - filtracja 2 x 6l i 1 x 4l
 12 lut 2016, 07:03