

Owocowa wędzonka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4.7**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (10%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	0.5 kg (10%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Jabłonią	0.5 kg (10%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Gruszą	0.5 kg (10%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	5 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis