

pils wędzony 2

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **3.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (40%)	82 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	Target	27 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	izabella	20 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile