

## smoked roggen ze śliwką

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **14.7**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni                | 1.2 kg (28.6%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Briess - Smoked Malt | 1 kg (23.8%)   | 80.5 %     | 10  |
| Ziarno | Monachijski          | 1.2 kg (28.6%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.2 kg (4.8%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (11.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.1 kg (2.4%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 7 g   | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Marynka           | 7 g   | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sybilla           | 7 g   | 60 min | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|-------|--------------|
| wb-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g  | fermentis    |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | suszona śliwka | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

### Notatki

- ostatecznie warka podzielona na pół, śliwki poszły do połowy. Obie wersje wyszły przyzwoicie, wędzonka lekko zaznaczona, śliwka fajnie wychodzi w smaku i zapachu. Polecam dać jednak więcej % żyta i więcej % wędzonego jeśli chcecie porządną wędzonkę.  
15 paź 2020, 20:09