

Wędzone ćwierć warka biały

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (50%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	3 g	30 min	17 %

Notatki

- Wędzony pszeniczny 45g zrębek plus 40g, dymogenerator
29 wrz 2024, 13:36