

# wędzone jajko

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **8.7**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **57 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **47.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilznerski wędzony u jajka	12 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilznerski	2 kg (14%)	81 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (1.8%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	8.59 %
Gotowanie	Premiant	50 g	20 min	8.59 %
Whirlpool	Premiant	120 g	0 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa W34	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Notatki

- Zacieranie dekokcyjne  
17 kwi 2024, 14:08