

## Wędzone X

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **8.2**
- Styl **Classic Rauchbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem     | 1 kg (25.6%)   | 82 %       | 10  |
| Ziarno | Viking Wędzony czereśnią  | 1 kg (25.6%)   | 82 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber     | 0.5 kg (12.8%) | 75 %       | 65  |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1 kg (25.6%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.4 kg (10.3%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 60 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |