

## Wędzone ze śliwką w rumie

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 3 kg (60%) | 83 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 50 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 4 %        |
| Gotowanie | lunga             | 30 g  | 10 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                     | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | śliwka w waniliowym rumie | 1000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |