

Wędzonka nr1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **9.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Smoked Malt, beech wood	2 kg (62.5%)	82 %	25
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (31.3%)	79.5 %	21
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (6.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafBrew Ale	Ale	Suche	11 g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	2.28 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	1.17 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	0.61 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.59 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	3.1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	1.59 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	0.84 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.81 g	Gotowanie	60 min