

## #001 BAZA Wędzone

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **3.3**
- Styl **Classic Rauchbier**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **49.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	6.8 kg (51.1%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (18.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (30.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	55 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	30 g	20 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---
Safebrew S-33	Ale	Suche	11 g	---
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM