

## 1st W

---

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU ---
- SRM **10.8**
- Styl **Wood-Aged Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **79 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **83 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **99.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **135 L**
- Całkowita objętość zacieru **180 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **135 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **99.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	45 kg (100%)	82 %	10
po zacieraniu powinno mieć 25,5 BLG				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	60 g	---