

#27 Krakoski Smo-au-g

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **39.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony Dębem Weyermann	2 kg (59.7%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (29.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.2 kg (6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (3%)	77 %	97
Ziarno	Melanoiden Malt	0.05 kg (1.5%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum szyszka	15 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------