

## 4x wędzonka

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.2 kg (51.1%)	80 %	3
Ziarno	Bruntal - Peated Malt	0.21 kg (8.9%)	81 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.47 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wędzony olchą	0.47 kg (20%)	82 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3 %