

## Czerwone wędzone

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **7.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	wędzony	0.8 kg (14.5%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	czerwony	0.5 kg (9.1%)	80 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	30 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	pilgrim	10 g	5 min	8.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis