

# Goleszowski wędzony Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Caraamber® 60-80 EBC Weyermann®	1 kg (20%)	--- %	---
Ziarno	Słód pale ale 5.5-7.5 EBC Weyermann®	2 kg (40%)	--- %	---
Ziarno	Słód monachijski typ I 12-17 EBC Weyermann®	1 kg (20%)	--- %	---
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony dymem z drewna czereśni Viking Malt (Strzegom)	1 kg (20%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Cascade	15 g	55 min	9 %
Gotowanie	Chmiel Cascade	15 g	30 min	9 %
Gotowanie	Chmiel Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Chmiel Citra	10 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 saszetka 11.5 g	Ale	Suche	11.5 g	---