

# JAK W DYM

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **27**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

## Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **41.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (69.4%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (27.8%)	81 %	4
Dodatek	łuska ryżowa	0.1 kg (2.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	80 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	50 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min