

## Jasne wędzone

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.3**
- Styl **Grodziskie**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt      | 2 kg (39.2%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt         | 2 kg (39.2%)  | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Vienna Malt                  | 0.5 kg (9.8%) | 78 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I   | 0.5 kg (9.8%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.1 kg (2%)   | 78 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 45 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Tomyski                | 25 g  | 5 min  | 2.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Omega        |