

## Pils wędzony

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **33**
- SRM **6**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (54.1%)	81 %	6
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (45.9%)	85 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	5.53 %
Gotowanie	Premiant	25 g	30 min	5.53 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	2.99 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	2.99 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis