

# PODBOJE LOKIEGO

- Gęstość **15.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **6.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Steinbach Smoked	3 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Jasny Bestmalz	2.5 kg (37%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 70	0.25 kg (3.7%)	70 %	70
Cukier	Cukier	1 kg (14.8%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	50 g	40 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	120 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	15 g	Gotowanie	15 min