

## Smoked - Szlenkerla

---

- Gęstość **16.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Wędzony - Steinbach   | 4 kg (44.4%) | 84 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 5 kg (55.6%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hersbrucker | 80 g  | 60 min | 4.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew      |

### Notatki

- 6g mchu irlandzkiego  
5 lut 2016, 14:11