

# Smoky lemonade

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **6**
- SRM **3.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach             | 2 kg (50%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (25%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Heidelberg                         | 1 kg (25%) | 80.5 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 15 g  | 60 min | 3.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

## Notatki

- Warzenie 29.04.2024  
Blg początkowe 10,5-11 BLG  
Butelkowanie 14.05, blg końcowe - 2,5-3,0

Nagazowanie 3.0 vol  
30 kwi 2024, 11:19