

## Szyneczka i bekonik

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **5.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem	2 kg (44.4%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.1%)	85 %	6
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (6.7%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	30 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis