

# Szynkerla

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **22**
- SRM **9.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Smoked Malt (cherry)	1 kg (50%)	80 %	10
Ziarno	Viking Smoked Malt (sweet cherry)	0.5 kg (25%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (12.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (5%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Cookie	0.1 kg (5%)	70 %	50
Ziarno	Rye, Flaked	0.05 kg (2.5%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	5 g	90 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	40 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar

## Notatki

- Uwarzone na konkurs "Kuźnia Piwowarów 2018" - kat. piwo lekkie do 8 st. Blg  
*8 gru 2017, 13:01*