

Wędzone

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód wędzony wiśnia	2 kg (47.1%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (35.3%)	82 %	5
Ziarno	słód karmelowy	0.25 kg (5.9%)	--- %	30
Ziarno	słód pale ale	0.5 kg (11.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	50 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	30 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	20 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	20 g	0 min	3.8 %