

## Wędzone

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód wędzony wiśnia	3 kg (48%)	80 %	---
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (32%)	80 %	5
Ziarno	słód karmelowy	0.25 kg (4%)	--- %	30
Ziarno	słód pale ale	1 kg (16%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	50 min	4.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	20 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	20 g	0 min	3.5 %