

## Wędzone bursztynowe

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **11.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	6 kg (60.3%)	82 %	10
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (22.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.1%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	70 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	30 g	10 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar