

## Wędzone

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **14.9**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony Steinbach	2 kg (36.4%)	75 %	5.3
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	0.5 kg (9.1%)	80 %	15
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.1%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy żytni	0.5 kg (9.1%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

## Notatki

- W planach.  
16 wrz 2015, 21:45