

Wędzonka 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **16.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

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 **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 3.3 kg (51.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Bestmalz | 2 kg (31.3%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Vienna | 0.5 kg (7.8%) | 80.5 % | 9 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.35 kg (5.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.25 kg (3.9%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 60 min | 6.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 15 min | 6.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech | 5 g | Gotowanie | 15 min |