

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**
- Wysładzaj 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