

Wedzonka

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **17**
- SRM **7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony torfem	1 kg (32.8%)	--- %	---
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	1.2 kg (39.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszenciczny Strzegom	0.2 kg (6.6%)	79 %	130
Ziarno	Słód Red ale viking malt	0.2 kg (6.6%)	--- %	---
Dodatek	Płatki ryżowe	0.3 kg (9.8%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	20 g	45 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	6 g	Fm