

## wędzonka

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **8.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach      | 3 kg (48.4%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (48.4%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.2 kg (3.2%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lomik   | 20 g  | 20 min | 3.8 %      |