

wedzonka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem weuermann	1 kg (25%)	80 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem weyermann	3 kg (75%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	10 g	60 min	8.15 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Sladek	10 g	30 min	8.15 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	Sladek	10 g	10 min	8.15 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	8.4 %

Drożdże

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

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-------	--------	--------	------------------