

## wedzonka\_czeresnia

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 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 **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

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

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	20 min	6.1 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	10 min	5.6 %