

## Wędzonka Krakoffska III (peated)

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **8.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **39.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony Dębem Weyermann	2.5 kg (72.5%)	80 %	18
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.8 kg (23.2%)	74 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.15 kg (4.3%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum szyszka	10 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M10 Workhorse	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Sól	1 g	Gotowanie	1 min