

Wędzonka light

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **7.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Wędzony Steinbach | 2.5 kg (41.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.4 kg (6.7%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.3 kg (5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 15 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 5 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

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

| | | | | |
|------------|------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | mech | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|------|-----|-----------|--------|