

Wędzonka nr1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **9.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Smoked Malt, beech wood | 2 kg (62.5%) | 82 % | 25 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1 kg (31.3%) | 79.5 % | 21 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (6.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 20 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|---------------|
| SafBrew Ale | Ale | Suche | 11 g | DCL/Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Siarczan Magnezu (MgSO4) | 2.28 g | Zacieranie | 60 min |

| | | | | |
|-----------------|--------------------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek Wapnia | 1.17 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Gips (Calcium Sulfate) | 0.61 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Sól | 0.59 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Siarczan Magnezu (MgSO4) | 3.1 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek Wapnia | 1.59 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Gips (Calcium Sulfate) | 0.84 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Sól | 0.81 g | Gotowanie | 60 min |