Wędzony Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	5 kg *(40%)*	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg *(16%)*	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg *(8%)*	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg *(24%)*	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg *(4%)*	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg *(8%)*	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	70 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.