

Wędzony Smogiem Górski Koziół Nizinny

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **17.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (26.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (26.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.75 kg (20%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar