

# Zadyma w Krakowie

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **9.6**
- Styl **Classic Rauchbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (33.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (33.8%)	79 %	16
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.65 kg (17.6%)	74 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (5.4%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis