

# Zadymolony

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **8.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (48%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (9.6%)	79 %	10
Ziarno	Best smoked Malt	2 kg (32%)	80.5 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (2.4%)	73 %	80
Ziarno	Smoked Malt steinbach	0.5 kg (8%)	80 %	18

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Spält	10 g	10 min	5.5 %