

Żytnie Wędzone 13blg TB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **11.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | wędzony bestmalz | 2.5 kg (36.8%) | 77 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 3.1 kg (45.6%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.9 kg (13.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (4.4%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 14.4 % |