

# 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**
- Wyszadzaj 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 %