

42. Dymione

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **19.6**
- Styl **Classic Rauchbier**

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 brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.7 kg (30.4%)	80 %	3
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (23.2%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.8%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	5 min	3.75 %