

Birch Smoked Lager

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Brzoza	2 kg (80%)	82 %	7
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (20%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Munich Lager	Lager	Płynne	500 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min