

Gruszka z ogniska

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **7.5**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1700 ml	Fermentum Mobile