

kozlaki dwa

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **17**
- SRM **20.8**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (42.6%)	82 %	10
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (21.3%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.1%)	68 %	400
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.6%)	85 %	8
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (21.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	40 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis w34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	POZYWKA DROZDZY	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- do podwojnego dodANE SZYBKI COLDBREF Z CARAFA SPECIAL 1
7 paź 2020, 09:28