

Lekko dymiony Lager II

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.3 kg (6.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	8.9 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	15 g	0 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis