

Pils wędzony

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **36.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (49.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (32.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	40 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	25 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis
---------------	-------	-------	------	-----------

Notatki

- Gotowanie łącznie 90 minut. Burzliwa 2 tyg, lagerowanie 2 tyg.
27 lut 2024, 14:00