

## Rauchbier 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **16.1**
- Styl **Classic Rauchbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Bestmalz wędzony bukiem | 3.4 kg (79.1%) | 77 %       | 6    |
| Ziarno | Viking Vienna Malt      | 0.4 kg (9.3%)  | 79 %       | 7    |
| Ziarno | Viking Monach II        | 0.4 kg (9.3%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Barwiący       | 0.1 kg (2.3%)  | 68 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Iunga Polish Hops | 10 g  | 75 min | 10 %       |
| Gotowanie        | Iunga Polish Hops | 10 g  | 50 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |