

Rauchbier

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **16.1**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **34.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (54.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (22%)	--- %	4
Ziarno	wędzony belgia	1 kg (11%)	--- %	10
Ziarno	wędzony bukiem	0.5 kg (5.5%)	--- %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (6.6%)	--- %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hellertauer tradition	50 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	sybilla	40 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	60 g	2 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar