

wędzok marcowy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **11.3**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (62.1%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (18.6%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (6.2%)	73 %	80
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.4 kg (12.4%)	81 %	6
Ziarno	Carafa special III 1300-1500	0.02 kg (0.6%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	spalt spalter	25 g	5 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile