

Wędzone rauchbier 3

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **28**
- SRM **7.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	7 kg (92.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.55 kg (7.3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik skare	Ale	Kultury	--- g	---