

wędzonka jbiede

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **24.8**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladżaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.6 kg (52%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.8 kg (36%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (6%)	68 %	601
Cukier	siugar	0.3 kg (6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	herkules	10 g	60 min	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	11 g	---