

131 Rauchmarzen

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **9.6**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (30.8%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (30.8%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer taurus	20 g	50 min	15.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	20 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs