

23. Rauchbock - Lutra

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **8.4**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.5 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.8%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (2.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.4%)	81 %	53
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.1 kg (1.5%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	80 g	2 min	11.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	100 ml	Omega

Notatki

- Omega Yeast Izolat - Lutra - gęstwa 2 pokolenie wędzony steinbach - buk, monachijski - weyermann
20.04.2022 - final 16,5 Blg
21.04.2022 - start fermentacji LUTRA (28C)
13 kwi 2022, 16:06