

## 26. Lutra Kveik Rauchock 2.0

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **8.6**
- Styl **Classic Rauchbier**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.75 kg (53.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (14.2%)	80 %	20
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (2.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.1%)	81 %	53
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (21.4%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.125 kg (1.8%)	74 %	108

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	150 ml	Omega

### Notatki

- 01.09.2022 - 17 blg - zadano drożdże końcowy 3,5 blg  
2 wrz 2022, 10:00