

## BAR BECUE

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **13.6**
- 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 **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **25 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony Weyermann	3.7 kg (55.1%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber Weyermann	1.2 kg (17.9%)	75 %	65
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.85 kg (12.6%)	80 %	25
Dodatek	Płatki gryczane	0.5 kg (7.4%)	--- %	---
Ziarno	Pilzneński Bestmalz	0.3 kg (4.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Karmel 600 Viking Malt	0.17 kg (2.5%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	90 min	13.4 %
Gotowanie	Warrior	10 g	5 min	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	---