

Koziółek matolek

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **67**
- SRM **26.8**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **-1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Smoked Malt	2 kg (34.5%)	80.5 %	10
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (5.2%)	80 %	39
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.7%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %