

# Lekko dymiony Lager

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.7 kg (13.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nadwiślański	25 g	60 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nadwiślaski	25 g	5 min	5.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Płynne	300 ml	White Labs