

Opalone wiesz ;)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **5.6**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Briess - Smoked Malt	4 kg (28.6%)	80.5 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (7.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann II	1 kg (7.1%)	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	0 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	-----	-----------	--------