

Poznański smog

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **11.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.625 kg (49.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.235 kg (7.2%)	75 %	150
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.4 kg (42.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	5 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	11 g	Omega

Notatki

- Warzone 29.12.2023 r.
BLG początkowe 16.5.

29 gru 2023, 10:14