

Rauchbier

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **10.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (63.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (15.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.35 kg (11%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.3%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.1 kg (3.2%)	74 %	118
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.02 kg (0.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	13 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	159 ml	Fermentis

Notatki

- 14.2 brix, 11.5 l w fermentorze
18 lut 2023, 22:46