

Rauchbier

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.85 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (14.9%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	50 min	12 %
Gotowanie	Tradition	10 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	1 min	5.5 %
Whirlpool	Tradition	11 g	3 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
laibrew kolsch	Ale	Gęstwa	200 ml	---