

# Rauchbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **14.9**
- Styl **Classic Rauchbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.56 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz wędzony bukiem	1.7 kg (33.7%)	77 %	6
Ziarno	Briess - Smoked Malt	1.6 kg (31.7%)	77 %	10
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.8 kg (15.8%)	79 %	7
Ziarno	Viking Monach II	0.7 kg (13.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Caramel Wheat	0.15 kg (3%)	73 %	100
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile