

# rauchbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **11.8**
- Styl **Classic Rauchbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.3 kg (52.8%)	85 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.54 kg (22%)	85 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (20.3%)	72 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.06 kg (2.4%)	74 %	79
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.06 kg (2.4%)	30 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	8 g	55 min	12.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	29 g	55 min	2.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's