

Schlottfegerla

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **47.5**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **60.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Münchner Malz Best	2.3 kg (46%)	78 %	20
Ziarno	Rauch Malz Best	2 kg (40%)	77 %	6
Ziarno	Caramunich II Best	0.4 kg (8%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II Best	0.1 kg (2%)	65 %	1100
Ziarno	Carahell Best	0.1 kg (2%)	75 %	30
Dodatek	Sinamar	0.1 kg (2%)	--- %	8000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Perle	25 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	10 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-------	--------	-------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min