

3# Nakouřený Karlík - 5.8%

Rauchbier

Autor: Karlík Brewery

Typ: Ze základních surovin

IBU : 29 (Tinseth)
BU/GU : 0.51
Barva : 32 EBC
Sycení : 2.4 CO2-vol

Hustota před chmelova.: 12.4 °P
Počáteční hustota : 13.8 °P
Konečná hustota : 3.1 °P

Zkvasitelné suroviny (5.19 kg)

4.5 kg - Smoked Malt 6 EBC (86.7%)
310 g - Munich II 22.5 EBC (6%)
150 g - Caraaroma 400 EBC (2.9%)
140 g - Acidulated 4.5 EBC (2.7%)
90 g - Carafa Special I 900 EBC (1.7%)

Chmel (80 g)

60 min - 10 g - Hallertauer Mittelfrueh - 3.6...
20 min - 25 g - Hallertauer Mittelfrueh - 3.6...
10 min - 45 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5.3...

Whirlpool

30 min Whirlpool @ 91 °C

Ostatní

Rmutování - 1.739 g - Baking Soda (NaHCO3)
Rmutování - 0.6 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Rmutování - 0.87 g - Epsom Salt (MgSO4)
Rmutování - 3.043 g - Gypsum (CaSO4)
Vyslazování - 0.704 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Vyslazování - 1.026 g - Epsom Salt (MgSO4)
Vyslazování - 3.583 g - Gypsum (CaSO4)

Kvasnice

2 bal - Fermentis Saflager Lager W-34/70

Varna

Objem várky : 21 L
Objem v čase chme.: 26.99 L
Objem po chmelova.: 23.96 L

Voda na rmutování : 15.57 L
Vyslazovací voda : 15.57 L
Teplota vyslazova.: 80 °C
Délka chmelovaru : 70 min
Celkové množství : 31.14 L



32 EBC

Celková efektivita pivovaru: 73%
Efektivita rmutování: 80%

Rmutovací profil

Ale - plné tělo
55 °C - 10 min - Vystírka
64 °C - 15 min - Nižší cukrotvorná teplota
72 °C - 30 min - Vyšší cukrotvorná teplota
78 °C - 10 min - Odrmutovací teplota

Profil kvašení

Lezák
12 °C - 1 dní - Zakvašení
12.5 °C - 6 dní - Hlavní kvašení
14.5 °C - 3 dní - Dokvašování, čištění
5 °C - 3 dní - zchlazení

Vodní profil

Tábor z řádu (Bamburg, Germany - Schlenkerla...
Ca 88 Mg 11 Na 38 Cl 41 SO 190 HCO 112

Poměr SO/Cl: 4.6
pH rmutu: 5.38

Naměřené hodnoty

pH rmutu:

Objem v čase chmelovaru:

Hustota před chmelovarem:

Objem po chmelovaru:

Počáteční hustota:

Doplň. voda do kvasné nádoby:

Zakvašený objem:

Konečná hustota:

Objem pro lahvování:

Poznámky k receptu

Po chmelovaru 30 min odpočinek.