

## kiełbasa swiateczna

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **37.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński                      | 1 kg (25%)     | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Special B Castle                 | 1.3 kg (32.5%) | 70 %       | 400 |
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem            | 1.5 kg (37.5%) | 82 %       | 10  |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (5%)    | 73 %       | 120 |