

Lager #5

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **5.4**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **411.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **528.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	50 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	50 kg (42.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	12.5 kg (10.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	5 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	300 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf	800 g	10 min	8.8 %