

Wędzony pils v2

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem wejerman	1.5 kg (38%)	82 %	10
Ziarno	wędzony CM	1.5 kg (38%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (20.3%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.8%)	77 %	26