

## #33 Überfall Rauchbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **10.9**
- Styl **Classic Rauchbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt Weyermann Bamberg Rauch	4 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.  
31 sie 2022, 22:48