

## Bekonowe

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **11.1**
- Styl **Classic Rauchbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.5%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.6%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %