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 brzeczki **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	Pilzneński	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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.