

## Koźlak Wędzony 2

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **22**
- SRM **21.2**
- Styl **Classic Rauchbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CHÂTEAU SMOKED NATURE®	3 kg (77.9%)	77 %	8
Ziarno	Melano Castle Malting	0.5 kg (13%)	78 %	80
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (2.6%)	70 %	837
Ziarno	Cara Arome Castle Malting	0.25 kg (6.5%)	75 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker	30 g	60 min	4.1 %