

Lager #5

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **5.4**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **411.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **528.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 50 kg (42.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 50 kg (42.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 12.5 kg (10.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 5 kg (4.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 300 g | 60 min | 12.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Wolf | 800 g | 10 min | 8.8 % |