

Pan Gerwazy wędzony

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **12.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (36%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Viking malt wędzony olchą | 1 kg (18%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (18%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (18%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (4.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.3 kg (5.4%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 20 g | 60 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |