

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