

## Rauch #1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (28.6%)	85 %	8
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom wędzony torfem	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

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