

## Rauchbier

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **17.8**
- Styl **Classic Rauchbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach          | 5 kg (59.9%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski                     | 2 kg (24%)     | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Biscuit Malt                    | 0.4 kg (4.8%)  | 79 %       | 45   |
| Ziarno | Caraaroma                       | 0.3 kg (3.6%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3          | 0.3 kg (3.6%)  | 76 %       | 150  |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt     | 0.3 kg (3.6%)  | 81 %       | 53   |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo III | 0.05 kg (0.6%) | 70 %       | 1024 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Magnum | 10 g  | 30 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |