

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