

Rauchbier

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **20.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony	3 kg (42.9%)	82 %	10
Po 1 kg: wędzone czereśnią, wiśnią i jabłonią				
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (14.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale