

## Rauchbier

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **14.9**
- Styl **Classic Rauchbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (14.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	0 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	100 ml	---