

rauchpils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

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 brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wędzony bukciem weyermann	5 kg (82.6%)	--- %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (0.8%)	--- %	6
Ziarno	isaria	0.5 kg (8.3%)	--- %	5