

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 brzezki **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 bukiem 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 |