

# Rauchpils

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **7.3**
- Styl **Classic Rauchbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Brzoząą	1 kg (23.3%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (23.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (23.3%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	5 min	7.1 %