

# Rauchweizen

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **6.9**
- Styl **Classic Rauchbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.45 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (17.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.45 kg (15.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (12.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (5.2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	10 %