

Rauchweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- 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 |