

Smog Wawelski

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **24.6**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Rye Malt	2 kg (27.8%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (13.9%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (27.8%)	81 %	6
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.5 kg (6.9%)	60 %	690
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (6.9%)	73 %	177
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale