

# Smog Wawelski

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **11.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (44.8%)	80 %	16
Ziarno	Smoked Malt	3 kg (44.8%)	80 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (4.5%)	80 %	2