smog

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **---**
- SRM **21.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Smoked Malt	5 kg *(66.7%)*	77 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg *(13.3%)*	82 %	4
Ziarno	Special X	1 kg *(13.3%)*	75 %	350
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg *(6.7%)*	73 %	80

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.