

SMOKEDLAGER

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **7.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	6 kg (90.9%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.2 kg (3%)	74 %	150
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3%)	80 %	30
Ziarno	Carared	0.2 kg (3%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lomik	30 g	60 min	4 %