

## wędzone

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **5.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wędzony weyerman	1 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (30%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.03 kg (0.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %