

## Wędzony ciemny pseudolager[z resztek]

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **27**
- SRM **17.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### 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 brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.2 kg (42.9%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (42.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (7.1%)	77 %	97
Ziarno	Abbey Castle	0.08 kg (2.9%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.02 kg (0.7%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %