Gryczane

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **9.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU buckwheat	3 kg *(45.8%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg *(38.2%)*	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg *(15.3%)*	79 %	30
Ziarno	Viking Barwiący	0.05 kg *(0.8%)*	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	25 g	30 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zombie	30 g	10 min	10.2 %
Gotowanie	Zombie	25 g	20 min	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rozmaryn cięty	16 g	Gotowanie	15 min

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