

Kansas

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (71.4%)	81 %	5
Słód jęczmienny pilzneński 3-5 EBC Weyermann® 5 kg				
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	2 kg (28.6%)	85 %	4
Słód jęczmienny Château Peated 5-10 ppm Castle Malting® 1 kg - wędzony dymem ze szkockiego torfu (peated malt). Stężenie fenoli: 5-10 ppm. Barwa: 2,5-3,5 EBC.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis