

## Murzyn

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale          | 1 kg (20.4%)  | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 2.5 kg (51%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (20.4%)  | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC    | 0.4 kg (8.2%) | 75 %       | 30  |