

Peaky blinders

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **7.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (15.9%)	70 %	49
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings UK	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Perle PL	20 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggle UK	30 g	15 min	4.7 %
Na zimno	Fuggle UK	70 g	7 dni	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Ale	Gęstwa	100 ml	---