

thor

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **46.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **59.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **69 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	5 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (8.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.3%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (17.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	1000 ml	fermentis