

Toporek2

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **17.4**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (65.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (13.2%)	70 %	299
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże Gozdawa British Ale Yeast 04	Ale	Suche	10 g	---