

1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **11**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (40%)	79 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (20%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Willamette	10 g	10 min	5 %
Na zimno	Willamette	40 g	5 dni	5 %
Na zimno	El Dorado	40 g	5 dni	15 %