

# 1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **134**
- SRM **6.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **50 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.4 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.05 kg (2.9%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (17.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	13.4 %