

1# Tuning Brewkita

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **23.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers Stout	1.7 kg (50%)	100 %	130
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	100 %	26

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wanilia laski	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	kawa ziarno	49 g	Fermentacja cicha	7 dni