

2.5 na 100

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **49**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 2.5 kg (59.5%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (11.9%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (11.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (9.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.15 kg (3.6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.15 kg (3.6%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Barbe Rouge | 8 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Azacca | 8 g | 20 min | 12.5 % |
| Gotowanie | El Dorado | 8 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Pacific Gem | 8 g | 20 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Barbe Rouge | 7 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 7 g | 5 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 12 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cashmere | 15 g | 5 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacific Gem | 12 g | 5 min | 13.4 % |
| Whirlpool | Barbe Rouge | 10 g | 1 min | 10 % |
| Whirlpool | Azacca | 10 g | 1 min | 12.5 % |
| Whirlpool | El Dorado | 7 g | 1 min | 12 % |
| Whirlpool | Cashmere | 15 g | 1 min | 7 % |

| | | | | |
|-----------|-------------|------|-------|--------|
| Whirlpool | Pacific Gem | 15 g | 1 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Chinook | 7 g | 1 min | 12 % |