

#34 Młot na Belgów

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **13**
- SRM **12.5**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter - Thomas Fawcett	1.2 kg (82.8%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (6.9%)	73 %	80
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (6.9%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.05 kg (3.4%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	25 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---