

apa z resztek

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **7.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (6.3%)	79 %	45