

Braciszek Tuck

- Gęstość **16.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **19.4**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (72.6%)	80 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (8.1%)	75 %	43
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	20 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	20 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Motueka	50 g	7 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Whitbread Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs