

Brzązik

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **10.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (57.9%)	80 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.7 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (8.8%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (8.8%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar