

BUFU

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **26**
- SRM **25.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE WAYERMAN	2 kg (36.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.3%)	79 %	16
Ziarno	pale ale wayermann	1 kg (18.3%)	--- %	6.5
Ziarno	PALE ALE VIKING MALT	0.5 kg (9.2%)	--- %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.5%)	79 %	50
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (4.6%)	70 %	837
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	PŁATKI JĘCZMIENNE	0.25 kg (4.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	55 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US- 04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ekstrakt słodowy	250 g	Zacieranie	60 min