

Bugger

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **92**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.6 kg (100%)	80 %	---

<https://marxam.pl/niechmielone-ekstrakt-slodowy-jeczmienny-ebc-120-190-1-2-kg,c429,p3832,pl.html>

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	1 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	1 min	10.08 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	10.08 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis