

# Burbon

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (20%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Corn, Flaked         | 8 kg (80%) | 80 %       | 2   |