

## Ciasteczkowy

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **12.7**
- Styl **Northern English Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (22.2%)	75 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (22.2%)	75 %	59
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (11.1%)	73 %	80