

Czar Kuźnicy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (81%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.4 kg (19%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Top	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	oregano	3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min