

Daj mi bit

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **7.7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (80.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg (3.4%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.4 kg (9%)	70 %	49
Ziarno	Corn, Flaked	0.3 kg (6.7%)	80 %	2

Notatki

- : Ca 150, Mg 10, Na 40, SO4 273, HCO3 15, Cl 136.7
7 gru 2022, 22:22