

EC-CEM/REA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **2**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **350 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **367.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **442.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **301.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **402.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	90 kg (89.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	7 kg (7%)	74 %	79
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (0.5%)	75 %	45
Ziarno	Roasted Barley	0.05 kg	55 %	591
Ziarno	Oats, Flaked	3 kg (3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	40 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	140 g	Danstar