

EC-RPL

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **9**
- SRM **8.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **92.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **122.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	25 kg (81.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	2.5 kg (8.1%)	80 %	39
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1.7 kg (5.5%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.5 kg (1.6%)	55 %	591
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (3.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	45 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Glacier	100 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	80 g	1 min	5 %