

erlkönig

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **28**
- SRM **7.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony olchą (Viking Malt)	2 kg (64.5%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny (Viking Malt)	1 kg (32.3%)	82 %	6
Ziarno	Special X (BestMalz)	0.1 kg (3.2%)	75 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	20 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Endeavour	10 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Endeavour	20 g	30 min	8.5 %
Na zimno	Endeavour	50 g	3 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile