

## Evil Twin Modified

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **20**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.8 kg (83.4%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Caracrytal Wheat Malt	0.4 kg (6.9%)	78 %	108
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (4.3%)	60 %	690
Ziarno	Rye Malt	0.25 kg (4.3%)	63 %	10
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.028 kg (0.5%)	55 %	591
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.028 kg (0.5%)	74 %	296

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	1 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs