

Ginger

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **28.6**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (63.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.4 kg (8.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (10.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (6.4%) | 68 % | 1200 |