

Gorycz Rozpaczy 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **11.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (12.2%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (6.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	22 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	10 min	4 %