

# Gruit

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **5**
- SRM ---
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Wysłodziny + miód	2.1 kg (100%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	5.3 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Bylica pospolita	4.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra - zarno	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Arcydzięgiel	6 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Anyż	7 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Jałowiec - jagody	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Bluszczyk Kurdybanek	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kminek	0.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Rozmaryn	0.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Tymianek	0.5 g	Gotowanie	15 min