

Gruit KBPD

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 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	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (83.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (9.7%)	79 %	16
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (6.5%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	piołun	30 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Przyprawa	kwiat lawendy	30 g	Fermentacja burzliwa	5 dni