

Integracyjny ejl

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (69.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	na maszałt 100g carafy bes łuski	100 g	Zacieranie	8 min