

## Jozin z Bazin

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **21.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (33.7%)	75 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (15.7%)	75 %	22
Ziarno	Wędzony	2 kg (44.9%)	75 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.6%)	75 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vanguard	40 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Vanguard	20 g	15 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew