

## Khorne flakes

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki Kukurydziane	1 kg (22.7%)	60 %	1
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (27.3%)	80 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.5%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	100 g	1 min	9.4 %