

## 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 %      |