

Khorne flakes2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**
- 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki Kukurydziane	1 kg (21.7%)	60 %	1
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (26.1%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	100 g	10 min	10 %