

Kruca Fuks #2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **57**
- SRM **17.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński wędzony na baczówce	5.5 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (16.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (12.6%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	1 kg (8.4%)	78 %	400
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.2%)	85 %	8
Ziarno	Caramel Aromatic Viking	0.5 kg (4.2%)	78 %	200
Ziarno	Enzymatyczny	0.5 kg (4.2%)	88 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	100 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis