

KRYSMYS TAJM

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **36.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.25 kg (3.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.5%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (2.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.8%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Cukier	laktoza	0.2 kg (3%)	90 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	9 g	60 min	13.5 %