

Kurdupel 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (61.5%) | 81 % | 4 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 0.175 kg (3.6%) | 81 % | 26 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 1.7 kg (34.9%) | 80 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 6.8 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 30 min | 5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 15 min | 5 % |