

## Kusztos - Pierwsza krew

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **64**
- SRM **23.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.4 kg (38.9%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (36.1%)	79 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (13.9%)	61 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.8%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	15 min	12 %
Na zimno	Callista	15 g	4 dni	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pieprz Cayenne	6 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	Sok z buraka	330 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z gruszki	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki Chilli	6 g	Fermentacja cicha	4 dni