

Las Sherwood

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **29**
- Styl **Brown Porter**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (9.3%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.7%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (9.3%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.7%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LaBrew Nottingham	Ale	Suche	11 g	---