

Lekkość bytu

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **20**
- SRM **10**
- Styl **Lite American Lager**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (41.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.3%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	5 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	3 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	14 dni	12 %

Drożdże

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