

Lelek kozodój

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **5.8**

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 brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg (44.1%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.4%)	79 %	10
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (14.7%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.9%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile