

miszczuka krokodyla

- Gęstość **46 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **23.1**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **160 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (37.4%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (37.4%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (1.9%)	72 %	150
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.5 kg (14%)	70 %	10
Cukier	Maple Syrup	1 kg (9.3%)	65.2 %	69

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	150 g	60 min	4.5 %