

Mixed_ferm

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **13.6**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (56.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (11.2%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.6 kg (13.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.2%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast farmhouse ale	Ale	Płynne	1500 ml	---
the yeast bay lochristi blend	Ale	Płynne	50 ml	---