

mój1

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **20**
- SRM **7.6**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (58%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1 kg (29%)	81 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.15 kg (4.3%)	75 %	43
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.15 kg (4.3%)	74 %	79
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.15 kg (4.3%)	72 %	49
Ziarno	Aroma CastleMalting	0 kg	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	13 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Płynne	150 ml	Safale