

moje

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **20.9**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (10%)	78 %	400
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (10%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	anthum	15 g	10 min	4 %
Whirlpool	anthum	15 g	0 min	4 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale