

Mongoł w jurcie

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **9**
- Styl **Red IPA**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Active Viking Malt	2 kg (31.7%)	79 %	35
Ziarno	Pilzneński Viking malt	3 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Caramel PALE Viking Malt	1 kg (15.9%)	77 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial USA	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Dragon SLO	50 g	30 min	7.2 %
Whirlpool	Kolibri SLO	30 g	10 min	4.8 %
Na zimno	Kolibri SLO	70 g	7 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile