

Mózgotrzep

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **13.7**

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 **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (49.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.4 kg (45.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.8%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Ahtanum	8.3 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis