

# Murzyn

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (20.4%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (20.4%)	82 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (8.2%)	75 %	30