

no name 1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **58**
- SRM **23.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (45.5%)	79 %	22
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	70 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %