

Ork szaman

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **70 %**
- 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	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (21.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Dodatek	mango	2 kg (28.6%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	50 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	50 g	1 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.5 g	Gotowanie	60 min