

Panaceum

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **10.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (27.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (27.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (18.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.45 kg (8.3%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 5 min | 4 % |