

## 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 %