

peter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **5.9**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (22.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Steinbach Karamel Pils	0.25 kg (5.6%)	79 %	6
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.25 kg (5.6%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	25 min	4.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	5 g	12 dni	4 %