

PH 4 wielozbożowy

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **10**
- SRM **3.9**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.3 kg (28.3%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.8 kg (17.4%)	61 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (10.9%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora preta	5 g	5 min	15 %
Gotowanie	50	50 g	5 min	8 %