

Pifo Kierowcy

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **14.3**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Caramunich III 5-10%	0.5 kg (14.3%)	73 %	150
Ziarno	Żytni	1 kg (28.6%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (14.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Marynka	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Marynka	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	30 g	Gotowanie	0 min