

## Piwo z resztek R1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **22.3**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.32 kg (4.9%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.52 kg (7.9%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.12 kg (1.8%)	79 %	45
Ziarno	Carared	0.31 kg (4.7%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.31 kg (4.7%)	60 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	43 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	75 g	7 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	---