

Połodnica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.3**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.1 kg (93.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.38 kg (6.9%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 44.72 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 51.1 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 14.69 g | Safale |