

Puławski Zakapior

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **11.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (84.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	140 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	60 g	5 min	8.9 %
Na zimno	Puławski	60 g	14 dni	8.9 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	50 min