

Rudy 103

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **103**
- SRM **13.5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (46.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.6 kg (33.5%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.57 kg (7.3%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	50 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min