

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 % |

Drożdże

| 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 |