

# Rudzik

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **13**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (46.2%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (15.4%)	81 %	53
Ziarno	Carared	1 kg (15.4%)	75 %	39
Ziarno	Château Buckwheat	1 kg (15.4%)	70 %	14
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (7.7%)	75 %	65

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile