

Rzepka

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **18.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.2 kg (60%)	80 %	7
Ziarno	Munich Malt	1 kg (14.3%)	80 %	18
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.3%)	70 %	400
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (21.4%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	8 min	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	40 g	1 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis