

Ścierwojad

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **12**
- SRM **8.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (72.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (14.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (7.2%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (2.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Karmelowy | 0.2 kg (2.9%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |