

Skopanskie 1

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **8.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (6.3%)	75 %	20
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (18.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (43.8%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Zacieranie	Magnat	25 g	40 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	25 g	15 min	7 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %
Na zimno	Tradition	25 g	15 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lager B16	Lager	Suche	12.5 g	---