

Swi v2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (70.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (2.1%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis