

Szmulka

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **13.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (32.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (38.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25.6%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (3.8%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	40 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	40 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir świeży tarty	80 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min