

T-58 Mix

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **16.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (81.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.56 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (8.9%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.5%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %