

# Teutonic Terror

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **18**
- SRM **4.4**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (72.7%)	81 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (18.2%)	82 %	5
Ziarno	PaleCara Thomas Fawcett	0.5 kg (9.1%)	80.5 %	9

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	40 min	2.9 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	20 min	3 %
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	20 min	3 %
Na zimno	Puławski	25 g	3 dni	4.3 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	35 g	3 dni	3 %
Na zimno	Hersbrucker	35 g	3 dni	3 %
Na zimno	Mandarina Bavaria (nie dodane do worka)	40 g	3 dni	10 %