

# Thom

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **8**
- SRM **16.6**
- Styl **Flanders Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	3 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	1 kg (19.2%)	80 %	13
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (9.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.8%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.8%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 1388	Ale	Płynne	100 ml	---