

tmawy lezak

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **26.8**

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 brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Cafe Light	0.2 kg (3.8%)	78 %	250
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (5.7%)	68 %	300
Ziarno	Castle Wheat Black	0.3 kg (5.7%)	70 %	1250
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.8%)	80 %	39
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	10 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	20 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	20 g	5 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.7 %