

Toporek2

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **12**
- SRM **17.4**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (65.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (13.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (13.2%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Barwiący | 0.1 kg (2.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (5.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Drożdże Gozdawa British Ale Yeast 04 | Ale | Suche | 10 g | --- |