

Uczeń szamana

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **17.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (55%)	82 %	5
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony brzozą i sosną	1 kg (18.3%)	78 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.3%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.6%)	70 %	128
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Piołun	25 g	Gotowanie	30 min
Ziolo	Lawenda	25 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Kolendra	25 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Tymianek	25 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Jałowiec	50 g	Fermentacja cicha	3 dni