

warka 14 duza

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **12.3**
- Styl **American Brown Ale**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	hook head series pilsner malt	4 kg (72.1%)	80 %	3.5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.5%)	71 %	600
Ziarno	irish wheat	0.3 kg (5.4%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (4.5%)	74 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (9%)	80.5 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	40 g	50 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min