

warka02

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **8.7**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.54 kg (75%)	80.5 %	2
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.47 kg (10%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.47 kg (10%)	70 %	49
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.24 kg (5.1%)	85 %	89

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %