

wedzony myrcen

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **10.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (20.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (17.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	3 kg (51.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.4%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	17 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	25 g	10 min	9.8 %