

Wysłodziak

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **29**
- SRM **26.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (42.9%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (14.3%)	73 %	1001
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (7.1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	5 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pom	13 g	Gotowanie	5 min