

XXXX

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **18.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (78.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (12.4%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (2.2%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom jęczmień prażona	0.2 kg (2.2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.2%)	75 %	150