

Zacier na bimber ;-)

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU ---
- SRM **94.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **70.8 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **76.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------|---------------|------------|-------|
| Ziarno | Żytni | 5 kg (16.1%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (8.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2.5 kg (8.1%) | 80 % | 16 |
| Płynny ekstrakt | Żytni | 1 kg (3.2%) | 85 % | 10068 |
| Cukier | Cukier | 20 kg (64.5%) | --- % | --- |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|------------|-------|-------|--------------|
| Turbo 8 | Winiarskie | Suche | 345 g | --- |