

ziołowe - testowe

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **4**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	0.2 kg (11.1%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (27.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	3 g	10 min	10.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	macieżanka	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	dziurawiec	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	jałowiec	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	1 g	Gotowanie	10 min
Zioło	przytulia	3 g	Gotowanie	10 min
Zioło	eleuterokok	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	ashwagandha	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	leuzea	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	różeniec górski	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	traganek	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	krwawnik	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	serdecznik	2 g	Gotowanie	10 min
Zioło	bylica pospolita	3 g	Gotowanie	10 min
Zioło	perz kłacyjne	5 g	Gotowanie	10 min
Zioło	pokrzywa korzeń	5 g	Gotowanie	10 min

Ziolo	kuklik	3 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	maciežanka	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	dziurawiec	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	przylulia	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	eleuterokok	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	ashwagandha	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	leuzea	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	różeniec górski	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	traganek	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	krwawnik	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Ziolo	serdecznik	3 g	Fermentacja cicha	14 dni