

## Baba na rowerze ver.2

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (55.6%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hazy daze	Ale	Płynne	50 ml	---