

## big hejzi

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (65%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.1 kg (1.6%)	60 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12.6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	10 min	9.4 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	3 dni	18.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	3 dni	9.4 %