

Dla ludu 12 Blg

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (86.2%) | --- % | 4 |
| Ziarno | płatki żytnie | 0.4 kg (6.9%) | --- % | 4 |
| Cukier | cukier | 0.4 kg (6.9%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 1 min | 5 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 30 g | 7 dni | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |