

## Działka ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński  | 3.8 kg (79.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Vienna Malt | 0.5 kg (10.4%) | 78 %       | 8   |
| Ziarno | Pszeniczny  | 0.5 kg (10.4%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum             | 20 g  | 50 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 19 g  | 10 min | 5.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa                                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - Lalbrew London English-style | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |