

## Integracyjny ejl

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 4.5 kg (69.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny         | 1 kg (15.4%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane     | 0.5 kg (7.7%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (7.7%)  | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 10 g  | 50 min | 11 %       |
| Gotowanie | Marynka | 15 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka | 15 g  | 5 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Płynne | 120 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                            | Ilość | Użyto do   | Czas  |
|-----------------|----------------------------------|-------|------------|-------|
| Dodatek smakowy | na maszałt 100g carafy bes łuski | 100 g | Zacieranie | 8 min |