

katarzynka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **4**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.5 kg (44.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (44.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.5%)	60 %	3
Cukier	laktoza	0.1 kg (3%)	90 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	1.5 g	40 min	18 %