

## Łi dwa

---

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **36**
- SRM **24.8**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (22.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (39.8%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.8 kg (9.1%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	olejek iso	5 g	60 min	50 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

### Notatki

- epon 2,5  
CaCl 4  
kreda1,5  
soda 1,5  
22 gru 2021, 20:58