

## **mocnygaz**

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **22**
- SRM **19.1**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Pilzneński	2 kg (63.5%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.35 kg (11.1%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (9.5%)	73 %	1001
Cukier	laktoza	0.5 kg (15.9%)	90 %	2

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe cryo	50 g	3 dni	26 %
Na zimno	Talus	50 g	3 dni	9 %