

## moje\_piwo\_2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **5.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 5 kg (66.7%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils   | 1.5 kg (20%) | 75 %       | 5   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Minich | 1 kg (13.3%) | 80.5 %     | 16  |
| Ziarno | Black (Patent) Malt    | 0 kg         | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 40 g  | 10 min | 5.1 %      |
| Na zimno                  | Fuggles            | 40 g  | 14 dni | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Mount Hood         | 20 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 10 g  | 30 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |