

osmicka

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **23**
- SRM **2.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	dekstrynowy Viking	0.1 kg (5%)	80 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	5 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	3.05 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	3.05 %