

polaczek

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **8.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (46.3%)	85 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.75 kg (46.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.12 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zibi	1 g	30 min	11.3 %
Whirlpool	zibi	9 g	10 min	11.3 %
Whirlpool	Książęcy	10 g	10 min	7 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	rody 2/20	10 g	10 min	9.3 %
Na zimno	zibi	20 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	rody 2/20	30 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Oktawia	20 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Książęcy	20 g	3 dni	7 %