

## sezon

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **17**
- SRM **2.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 1 kg (87%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.15 kg (13%) | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | rody 2/20 | 2 g   | 30 min | 9.3 %      |
| Gotowanie | rody 2/20 | 5 g   | 10 min | 9.3 %      |
| Whirlpool | rody 2/20 | 13 g  | 10 min | 9.3 %      |