

## #00 Starter drożdżowy

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2.1 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 0.4 kg (100%) | 81 %       | 4   |

### Notatki

- #60 starter 2L, 0.4kg siodu pilzneńskiego. Finalnie 1.6L 1.055 OG  
28 sty 2022, 11:23