

## #18 jęczmień, pszenica, cookie

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (24.2%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (9.1%)	70 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	40 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Willamette	30 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale