

## 2.5 na 100

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **49**
- SRM **3.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (59.5%)	78 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.6%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Barbe Rouge	8 g	20 min	10 %
Gotowanie	Azacca	8 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	El Dorado	8 g	20 min	12 %
Gotowanie	Pacific Gem	8 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	7 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	7 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	12 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	15 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	12 g	5 min	13.4 %
Whirlpool	Barbe Rouge	10 g	1 min	10 %
Whirlpool	Azacca	10 g	1 min	12.5 %
Whirlpool	El Dorado	7 g	1 min	12 %
Whirlpool	Cashmere	15 g	1 min	7 %

Whirlpool	Pacific Gem	15 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Chinook	7 g	1 min	12 %