

## 3 piwo

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **1.9**

### 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 brzeczki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.4 kg (60%)	85 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	40 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Na zimno	Styrian Golding	15 g	7 dni	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
su-04	Ale	Suche	10 g	---