

## #73 Służewieckie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **6.4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.4 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	11

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra USA 2019 granulat	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra USA 2019 granulat	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Pacifica NZ 2019 granulat	15 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica NZ 2019 granulat	15 g	50 min	3.6 %
Na zimno	Pacifica NZ 2019 granulat	20 g	5 dni	3.6 %
Na zimno	Citra USA 2019 granulat	80 g	5 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP653 - Brettanomyces lambicus	Ale	Płynne	35 ml	White Labs