

# a1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (26.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (70.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.1 kg (0.9%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	60 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook	60 g	10 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis