

# Ale na słodzie pilzneńskim

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **17**
- SRM **8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (46.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (32.1%)	79 %	15
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (17.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (3.6%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	6 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	6.5 %

## Drożdże

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