

## Amolowy wyczyn chmielowy

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **4.7**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Zakwaszający	0.5 kg (5.2%)	75 %	5
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (11.3%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (36.1%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.55 kg (5.7%)	81 %	6
Ziarno	Barkel Pilzneński	3.5 kg (36.1%)	81 %	4
Ziarno	Barkel Pilzneński	0.55 kg (5.7%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding Słowenia	90 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Perle	60 g	10 min	7 %
Gotowanie	Spalt Select Niemcy	90 g	30 min	3.3 %
Gotowanie	Marynka Szyszka	100 g	30 min	8.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	30 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---