

# baba jaga

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **11.5**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                       | 1.8 kg (72%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (20%) | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Żytni                            | 0.2 kg (8%)  | 85 %       | 8   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 12 g  | 30 min | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 8 g   | Gotowanie | 30 min |