

## bez stylu

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (54.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (9.1%)	50 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	1 min	10 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	1 min	4.5 %
Na zimno	Hallertau	10 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	---	10 %