

# Chińczyk

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.2**

## 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 **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt | 1.3 kg (56.5%) | 80 %       | 5   |
| Dodatek | Rice Hulls           | 0.5 kg (21.7%) | 50 %       | 0   |
| Ziarno  | Pszeniczny           | 0.2 kg (8.7%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Słód owsiany Fawcett | 0.2 kg (8.7%)  | 61 %       | 5   |
| Ziarno  | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (4.3%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Huell Melon | 8 g   | 60 min | 5.9 %      |
| Gotowanie | Huell Melon | 12 g  | 20 min | 5.9 %      |
| Gotowanie | Huell Melon | 10 g  | 5 min  | 5.9 %      |