

# 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 %