

## cos moze z twgo wyjdzie

---

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **43**
- SRM **9.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (33.3%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Marynka	25 g	5 min	10 %
Whirlpool	lunga	25 g	10 min	11 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
b16	Lager	Suche	50 g	---