

# Cycata Lala

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **22**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (69.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (11.1%)	80 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (6.9%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (5.6%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	45 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	170 ml	Fermentum Mobile