

Dla ludu 12 Blg

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (86.2%)	--- %	4
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (6.9%)	--- %	4
Cukier	cukier	0.4 kg (6.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis