

## Działka ale

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (79.2%)	81 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (10.4%)	78 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	12.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	19 g	10 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew London English-style	Ale	Suche	11 g	Lallemand