

# Działkowa Mokra Szyszka

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **49**
- SRM **38.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (100%)	80 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mokra szyszka	150 g	60 min	1 %
Gotowanie	mokra szyszka	150 g	20 min	1 %

## Notatki

- 07,10,24 warzenie, fermentacja piwnica 20 oC  
05,11,24 rozlew, refermentacja glukoza ok 2,5g/0,5l  
goryczka troche za mocna jak na 10, dałbym 3/4 ilości chmielu  
13 paź 2024, 18:04