

## Edzix

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **41**
- SRM **7.2**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (30.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (30.8%)	79 %	10
Ziarno	Cookie	0.25 kg (7.7%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	---