

## eksperyment z resztek

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **43**
- SRM **19**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (27.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (16.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (27.8%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	20 min	10 %
Gotowanie	lunga	5 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	25 g	5 min	7 %
Whirlpool	Tradition	25 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Magnat	25 g	5 dni	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre