

## Eksperymentalne

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **8.7**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.8%)	75 %	300
Ziarno	Monachijski	2 kg (38.5%)	80 %	20
Ziarno	Pilzneński	3 kg (57.7%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	experimental 13459	20 g	45 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	experimental 13459	30 g	15 min	6.2 %