

## Flower Power

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.5 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (14.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	buckwheat	0.5 kg (14.3%)	66 %	10
Ziarno	płaskurka	0.5 kg (14.3%)	80 %	6.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11.5 %