

## Freestyle beer

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (bestmalz)	5.7 kg (89.1%)	--- %	---
Ziarno	Carafa typ 2(weyermann)	0.3 kg (4.7%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	7 min	12.9 %
Gotowanie	Galaxy	35 g	0 min	14.5 %
Gotowanie	Sabro	35 g	0 min	15 %