

## grey midge/Grisette

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (16.7%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.2 kg (11.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	17 g	60 min	4 %