

## herbata b 1.0

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **33**
- SRM **8.1**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (75.8%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.2%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (4.5%)	80 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.5%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	10 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	60 min	3 %
Gotowanie	Spalt	10 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	30 min	3 %
Gotowanie	Spalt	10 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile