

## Hu

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **10.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (32.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.2 kg (38.7%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (16.1%)	80 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (9.7%)	78 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3.2%)	79 %	45