

## ignalki

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.7 kg (65.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.9%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.9%)	79 %	16
Cukier	cukier	0.5 kg (6.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Huell Melon	50 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sosna górską pędą	150 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	sosna górską pędą	150 g	Gotowanie	5 min