

## istkołst

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **63.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.8 kg (74.6%)	81 %	4
Ziarno	słód zakwaszający	0.2 kg (1.7%)	81 %	4
Ziarno	1 Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (2.5%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (0.8%)	75 %	30
Ziarno	1 Whole Mild Malt	1.5 kg (12.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (7.6%)	85 %	3