

## july dun v2

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński podłogowy	1.4 kg (35.9%)	81 %	4
Ziarno	orkisz	1 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (10.3%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Malted	0.3 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (7.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (7.7%)	80 %	16
Dodatek	Wheat Unmalted	0.2 kg (5.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4.5 %