

katarzynka

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **5**
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **9.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.75 kg (46.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (46.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.12 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	1 g	40 min	18 %