

# Koala

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (28.6%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	50 g	35 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	15 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	10 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa żubrowa	10 g	Fermentacja burzliwa	4 dni