

## Koza

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **17.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 2 kg (62.5%)  | 80.5 %     | 3   |
| Ziarno | Pilzneński                 | 1 kg (31.3%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600        | 0.2 kg (6.3%) | 68 %       | 601 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość  | Użyto do     | Czas |
|-----------------|---------------|--------|--------------|------|
| Dodatek smakowy | Sok z opuncji | 1000 g | Butelkowanie | ---  |