

# Koziółek Arturek

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **24**
- SRM **6.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Perle	10 g	5 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- Fermentowane w okolicy 14 stopni  
7 mar 2019, 16:00