

# 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