

## kremówka ale

---

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **41**
- SRM **9.9**
- Styl **English Barleywine**

### 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 brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (23.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %