

## kremówka light

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.8 kg (36.4%)	75 %	3
Ziarno	diastatyczny	0.3 kg (13.6%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (13.6%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (36.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %