

## kto zjada ostatki

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**

### 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale/pils bydgoszcz	5 kg (90.9%)	79 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.1%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	lunga	50 g	1 min	11 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Izabella	25 g	1 min	5.1 %
Na zimno	lunga	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Izabella	25 g	3 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	10 g	---