

## Kurczaki

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **13**
- 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (30.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (15.4%)	80 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (15.4%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (7.7%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	30 g	45 min	5.09 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile