

## kwas

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **4.7**

### 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 brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (54.5%)	80 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.25 kg (9.1%)	80.5 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Kohatu	50 g	5 dni	7.8 %
Gotowanie	Vic Secret	5 g	60 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	45 g	5 dni	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	brzoskwinie/czarna porzeczka	250 g	Fermentacja cicha	5 dni