

## kwasik X

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **45.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (64.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (25.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3.8%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (6.4%)	80 %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM