

## la

---

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **14**
- SRM **10.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (22.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (11.1%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %