

## Letnie piwko 2.0

---

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **26**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	2 kg (62.5%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	0.3 kg (9.4%)	--- %	---
Ziarno	Carmel pils (niemcy)	0.4 kg (12.5%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (15.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Galaxy	12 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Sabro	12 g	7 min	15 %