

lil hejzi

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **14**
- SRM **2.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (73.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (20.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	10 min	18.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	3 dni	18.2 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	3 dni	18.5 %