

# Luźniaczek

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (27.3%)	80 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (9.1%)	78 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Belma	20 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
öIn Koelsch Style Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	Lallemand