

## Młody podaje # następna warka

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **101.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **115.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **76.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **102 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	14.5 kg (56.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	7 kg (27.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	4 kg (15.7%)	60 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	150 g	60 min	7 %
Whirlpool	Azacca	150 g	15 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	90 g	fer