

## moje\_piwko\_2

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **5.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (66.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1.5 kg (20%)	75 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (13.3%)	80.5 %	16
Ziarno	Black (Patent) Malt	0 kg	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	10 min	5.1 %
Na zimno	Fuggles	40 g	14 dni	4.5 %
Gotowanie	Mount Hood	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis