

# Monte Cassino

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **12.9**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.29 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Red Active | 7 kg (100%) | --- %      | 35  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 70 g  | 90 min | 4.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ   | Nazwa       | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-------|-------------|-------|-------------------|--------|
| Zioło | płatki maku | 75 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |