

Nachmielona woda #01

- Gęstość **3.8 BLG**
- ABV **1.4 %**
- IBU **124**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier	0.5 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Piekarnicze	Winiarskie	Suche	2.5 g	---