

# Nieżyty ogór

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **4.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.9%)	79 %	10
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.4%)	78.3 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	50 g	1 min	7 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ogór zielony	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni