

## Niskoalkoholowy

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **24**
- SRM **11.9**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (46.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (35.7%)	79 %	22
Ziarno	Kawowy Castle	0.1 kg (3.6%)	--- %	520
Ziarno	Karmelowy Pszenczny Strzegom	0.2 kg (7.1%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (7.1%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla (PL)	25 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka (PL)	25 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka (PL)	10 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla (PL)	10 g	60 min	4.6 %