

## No matter the weather

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (37.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (18.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (9.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.3 kg (11.3%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.15 kg (5.7%)	80 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.1 kg (3.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Colorado Honig	0.15 kg (5.7%)	80 %	12

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	2 min	14 %
Gotowanie	lunga	13 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	10 min