

Olala

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **2.2**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (44.8%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50.7%)	80 %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	10 min	6.1 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6.1 %