

## Pa

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **11.5**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (29.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (29.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.18 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (29.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12.5 g	60 min	10 %