

## pa pa dla was

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.5%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hbc 682	10 g	60 min	18 %
Whirlpool	hbc 682	40 g	15 min	18 %
Na zimno	Simcoe cryo	25 g	3 dni	26 %
Na zimno	Idaho 7 cryo	25 g	3 dni	24 %