

## Pastry

---

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (40%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.5 kg (10%)	--- %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---