

## pejstri

---

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **5**
- SRM **4.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.5%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.55 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	60 %	3
Cukier	maltodekstryna	0.5 kg (7.8%)	90 %	1
Cukier	laktoza	1 kg (15.5%)	90 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	3 g	60 min	18 %