

## Pierwszy

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **10.3**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (74.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.7%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (0.9%)	68 %	601
Ziarno	Dekstrynowy	0.25 kg (4.7%)	79 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis