

Piwo z kwiatami bzu

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **Kölsch**

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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.2 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.25 kg (4.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (5.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.2 kg (3.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (5.7%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Perle | 10 g | 15 min | 7 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Perle | 5 g | 5 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | kwiaty czarnego bzu 80 sztuk | 80 g | Gotowanie | 60 min |