

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