

# piwo z śmietnika 2024

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **26**
- SRM **22**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (27.8%)	70 %	128
Ziarno	Płatki owsiane	0.05 kg (1.4%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.05 kg (1.4%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (27.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (8.3%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (13.9%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.2 kg (5.6%)	70 %	40
Ziarno	czekoladowy pszeniczny	0.5 kg (13.9%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	100 g	10 min	6 %