

## Płatki Zimejki

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Pale 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Viking Malt	2 kg (36.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer tradition DE	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti (NZ)	30 g	15 min	1.6 %
Gotowanie	Lomik PL	10 g	15 min	4.6 %
Na zimno	Amarillo USA	30 g	5 dni	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial USA	24 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic USA	10 g	15 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo USA	6 g	15 min	9.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	---