

polaczek

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 0.75 kg (46.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 0.75 kg (46.3%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.12 kg (7.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | zibi | 1 g | 40 min | 11.3 % |
| Whirlpool | zibi | 9 g | 10 min | 11.3 % |
| Whirlpool | Książęcy | 10 g | 10 min | 7 % |
| Whirlpool | Oktawia | 10 g | 10 min | 7.1 % |
| Whirlpool | rody 2/20 | 10 g | 10 min | 9.3 % |
| Na zimno | zibi | 20 g | 3 dni | 11.3 % |
| Na zimno | rody 2/20 | 30 g | 3 dni | 9.3 % |
| Na zimno | Oktawia | 20 g | 3 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Książęcy | 20 g | 3 dni | 7 % |