

## polisz pejl ejl

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.7%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	60 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Zula	90 g	3 dni	8.3 %