

## PROJEKT BECZKA 2.0

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **21**
- SRM **10.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	6.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.45 kg (4.6%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.1%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	26.4 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile