

## PROJEKT BECZKA 2.0

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **20**
- SRM **11.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **225 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **240.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **308 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **261 L**
- Całkowita objętość zacieru **348 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	57 kg (65.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	23 kg (26.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	4 kg (4.6%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	3 kg (3.4%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	220 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile