

## Pucok

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **14.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20.8%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.9%)	85 %	8
Ziarno	Amber Malt	0.6 kg (8.3%)	75 %	43
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale