

## Resztki;

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **7.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.29 kg (51.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (40.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (8%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Marynka	5 g	20 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	10 g	10 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GOZDAWA OLD GERMAN ALTBIER	Ale	Suche	10 g	---