

## seszyn hejzi

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **23**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.1 kg (5.7%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	3 g	60 min	14 %
Gotowanie	Marynka	3 g	15 min	10 %
Gotowanie	Izabella	3 g	15 min	5.1 %
Whirlpool	Marynka	3 g	15 min	10 %
Whirlpool	Izabella	8 g	15 min	5.1 %