

# SETKA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.95 kg (69.4%)	81 %	4
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.45 kg (10.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (5.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (8.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (1.2%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Na zimno	Sybilla	100 g	5 dni	3.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre