

## Sianokosy

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	4.5 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (18.2%)	87 %	0.7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Pacifica (NZ)	30 g	10 min	4.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	5 min	4.8 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Liberty	30 g	20 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis