

## Słaby ejl

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **22.1**
- Styl **Mild**

### 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (59.7%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.9%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.5%)	--- %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.9%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (3%)	--- %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3%)	--- %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	22 g	60 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---