

# Stara Cętkowana Kura

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **9.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (88.9%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (11.1%)	75 %	160

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Golding	30 g	15 min	5 %
Na zimno	Challenger	10 g	7 dni	7 %
Na zimno	Golding	20 g	7 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier	250 g	Gotowanie	60 min