

## starter 1l

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1.2 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **1.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.22 kg (100%)	80 %	5