

## Starter

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU ---
- SRM **7.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **2.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.35 kg (100%)	77 %	20