

# Steven

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **11.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## 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 **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.25 kg (52.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (20.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.85 kg (19.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (7%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	58 min	10 %
Gotowanie	Bramling	25 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile