

## TEST I

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	4 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (30.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
TEST 1	Ale	Gęstwa	200 ml	?

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	OWOCE	400 g	Fermentacja cicha	3 dni