

## Testowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale zero       | 1 kg (17.2%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | 1 Whole Mild Malt   | 1 kg (17.2%)   | 80 %       | 6   |
| Ziarno | 1 Abbey Malt        | 0.2 kg (3.4%)  | 80 %       | 55  |
| Ziarno | Monachijski         | 1 kg (17.2%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | 3 Płatki pszeniczne | 1 kg (17.2%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 0.4 kg (6.9%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Pilzneński          | 1.2 kg (20.7%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | mosaic     | 30 g  | 10 min | 10.4 %     |
| Whirlpool | Mosaic     | 20 g  | 10 min | 10.4 %     |
| Whirlpool | Centennial | 50 g  | 10 min | 10.4 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s04   | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |