

## 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	---