

## toffik

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **5.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63 L**
- Całkowita objętość zacieru **81 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	8 kg (44.4%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us04	Ale	Suche	50 g	---