

## warka 12

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **5.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.6 kg (69.6%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.2 kg (8.7%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.2 kg (8.7%)	80.5 %	16
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.2 kg (8.7%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.05 kg (2.2%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.05 kg (2.2%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	40 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	3 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis