

## warka 12 - lekkie

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **25**
- SRM **8.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (28.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (14.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	8 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11 g	---