

## warka 20 duza

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	hook head pilsner	5.36 kg (85.1%)	80.5 %	4
Ziarno	irish wheat minch	0.49 kg (7.8%)	85 %	5
Ziarno	best pale ale	0.2 kg (3.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Oats, Malted	0.25 kg (4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	40 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	10 g	20 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	10 g	5 min	3.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis