

## warka 22.01.2022

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (33.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	1 kg (16.7%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	15 min	5.1 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- us 05 prosto z paki  
22 sty 2022, 21:36