

## warka 35

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

### 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 **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2.5 kg (44.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.8 kg (31.8%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.6 kg (10.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.25 kg (4.4%)	85 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.26 kg (4.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	40 g	40 min	3.75 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	7 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- po gotowaniu wyszło 1052-13blg  
25 sty 2019, 09:30