

warka11

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **7.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 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	1.2 kg (52.2%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (21.7%)	80.5 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (4.3%)	76 %	150
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.4 kg (17.4%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (4.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	30 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