

warka16 duza

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.5**
- 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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	hook head pilsner	4 kg (78.4%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.6 kg (11.8%)	80.5 %	6
Ziarno	wheat irish	0.2 kg (3.9%)	85 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.1 kg (2%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	40 g	50 min	3.75 %
Gotowanie	Galena	10 g	10 min	13 %

Drożdże

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