

## wystodziny po risie

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **33**
- SRM **38.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **36.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.39 kg (82.2%)	81 %	4
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (17.8%)	70 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	45 min	4.7 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	80 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	garść przypraw	15 g	Gotowanie	5 min