

Z chmieniem na zimno 2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **7.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 5.5 kg (82.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (14.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (3%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 60 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Liberty | 50 g | 15 min | 4.5 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 50 g | 4 dni | 17.2 % |