

## Z chmieleniem na zimno 2

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- 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 brzeczki **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	10 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	50 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	4 dni	17.2 %