

## Z resztek

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **10**
- SRM **9.9**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (33.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (1.1%)	60 %	788
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (56.2%)	85 %	4
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.2 kg (4.5%)	50 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	22 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	8 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gestwa	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Brak

### Notatki

- Piwo z resztek słodów  
Planuje pozwolić 6litrow dodać sok z świeżych malin  
Drugie 8L na czysto  
27 lip 2021, 16:47