

## Zacier na bimber ;-)

---

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU ---
- SRM **94.3**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **70.8 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **76.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC   |
|-----------------|-------------|---------------|------------|-------|
| Ziarno          | Żytni       | 5 kg (16.1%)  | 85 %       | 8     |
| Ziarno          | Pilzneński  | 2.5 kg (8.1%) | 81 %       | 4     |
| Ziarno          | Monachijski | 2.5 kg (8.1%) | 80 %       | 16    |
| Płynny ekstrakt | Żytni       | 1 kg (3.2%)   | 85 %       | 10068 |
| Cukier          | Cukier      | 20 kg (64.5%) | --- %      | ---   |

### Drożdże

| Nazwa   | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|------------|-------|-------|--------------|
| Turbo 8 | Winiarskie | Suche | 345 g | ---          |