

## Zwykłe testowe

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **36.5**
- Styl **Standard American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (74.2%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.2%)	55 %	1150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.2%)	75 %	30
Ziarno	Pilzneński	0.35 kg (7.2%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Lomik	10 g	15 min	4.6 %