

Piwo 49

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **7.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Amber Malt	1.5 kg (60%)	75 %	43
Cukier	glukoza	1 kg (40%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	7 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	15.2 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	15.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	79 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina c	4 g	Butelkowanie	---