

## podpiwek

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **3**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|--------------|------------|-----|
| Cukier | cukier biały | 2 kg (80%)   | --- %      | --- |
| Ziarno | podpiwek     | 0.5 kg (20%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdze

| Nazwa                       | Typ         | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-------------|-------|-------|--------------|
| cerevisiae<br>saccharomyces | Szampańskie | Suche | 8 g   | ---          |