

## Podpiwek Miłosz

- Gęstość **5.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | płatki owsiane | 0.2 kg (20%) | 80 %       | 3   |
| Cukier | cukier         | 0.8 kg (80%) | 100 %      | 1   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 30 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa      | Typ | Forma   | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|---------|-------|--------------|
| piekarskie | Ale | Kultury | 2 g   | ---          |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 5 g   | Gotowanie | 1 min |