

## #05 Pils/pszeniczne

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **9.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	28
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	36

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Pszeniczne	Suche	5.75 g	---