

## 08 nie wiadomo co

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **103**
- SRM ---
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (100%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	50 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	25 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Hallertauer Tradition	30 g	4 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar