

#1. Lager - Brewkit

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Finlandia Brewkit	1.7 kg (63%)	85 %	10
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	1 kg (37%)	78 %	22

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Papryczki ostre	50 g	Fermentacja cicha	7 dni