

# #1 Szampańskie

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU ---
- SRM ---

## 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 brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Brewkit - Brewmaker Scottish Heavy Essential	1.5 kg (60%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	BA Brew Kit PLUS	1 kg (40%)	--- %	---

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Dropsy Muntons	1 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Chujowe - szampan mocno  
Data warzenia: 16.07.2016  
11 cze 2021, 21:36