

## 10° (Podpiwek)

---

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	a	1.5 kg (100%)	--- %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Podpiwek	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

### Notatki

- Eksperyment nieudany. Pacjent zmarł [Wysłodziny z porteru]  
*3 lut 2017, 18:54*