

#2 - Silesian Lager (brewkit)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **11.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Silesian Lager (brewkit)	1.7 kg (50%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.7 kg (50%)	80 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Silesian Lager ekstrakt nachmielony	10 g	5 min	50 %
Na zimno	Zombie	50 g	---	10.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	---	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Gozdawa