

## #21 Pils lunga/Fuggles

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **8.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.4 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	5 g	5 min	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis