

#48 Mary Czary Zwykłe Piwo

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **9.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.7 kg (100%) | 70.5 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka PL 2018 granulát | 25 g | 30 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski PL 2018 granulát | 50 g | 10 min | 3 % |
| Na zimno | Lubelski PL 2018 granulát | 50 g | 5 dni | 3 % |
| Na zimno | Marynka PL 2018 szyszka | 25 g | 5 dni | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |