

## #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