

## #61 Lamiwudyna

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **11**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.2 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale ekstrakt	1.7 kg (100%)	70.5 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2019 szyszka	8 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL 2018 granulát	25 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Lubelski PL 2018 granulát	17 g	5 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile