

## bo chca jak najtaniej

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	poldingroup	0.8 kg (62.5%)	78 %	15
Cukier	cukier	0.479 kg (37.5%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarskie	Ale	Suche	20 g	---

### Notatki

- Totalny eksperyment dla beki, nie róbcie tego w domu XD  
Ekstrakt koszt - 8,51  
Cukier koszt - 2,20  
Chmiel koszt - 0,90 gr  
Drożdże koszt - 0,68 gr  
Całkowity koszt - 12,29 - 0,61 gr butelka  
27 gru 2022, 16:13