

## Chmiel kontratakuje

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (91.9%)	90 %	---
Cukier	Cukier	0.3 kg (8.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	2.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	2.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11.2 g	---