

## Domowe 1

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **36**
- SRM **11.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Lubelski	30 g	30 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	10 g	7 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale S-04	Lager	Gęstwa	800 ml	---