

Domowe 2

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **37**
- 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	3.4 kg (100%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	7 min	7 %

Drożdże

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