

# Ekstrakt niechmielony

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **10**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.7 kg (82.9%)	100 %	40
Cukier	cukier	0.35 kg (17.1%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lubelskie	20 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	20 g	10 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
old german altbier 9	Ale	Suche	10 g	gozdawa

## Notatki

- gotowane ok 4-5l reszta zimna do rozrobienia przed drożdżami  
17 lut 2024, 14:06