

# Ginger Beer

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **8.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **15.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.2 kg (58%)    | 80 %       | 45  |
| Cukier          | Cukier                     | 0.72 kg (34.8%) | --- %      | --- |
| Dodatek         | Ginger Bug                 | 0.15 kg (7.2%)  | 30 %       | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 12 g  | 60 min | 11 %       |