

# Groszkowe #1 - Sesyjne Polskie Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **38**
- SRM **12**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa Jasny ekstrakt słodowy 1,7kg niechmielony	3.4 kg (100%)	65 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- 9,50 zł Drożdże do piwa domowego Fermentis Safale US-05
- 4,00 zł Chmiel Marynka - granulát, Opakowanie: 30g
- 4,50 zł Chmiel lubelski - granulát, Opakowanie: 30g
- 59,00 zł Gozdawa Superjasny ekstrakt słodowy 1,7kg
- 77,00 zł
- 1,92 zł piwko
- 5 sty 2017, 21:36