

## Koncerniak w Gronie vol4

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **45**
- SRM **5.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **12 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny Poldingroup	3.5 kg (87.5%)	78.5 %	14
Cukier	cukier	0.5 kg (12.5%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	35 g	40 min	8.6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	40 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---