

## kwas chlebowy

---

- Gęstość **3.6 BLG**
- ABV **1.3 %**
- IBU **39**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	chleb razowy żytni	0.5 kg (52.6%)	4 %	---
Cukier	cukier	0.3 kg (31.6%)	100 %	---
Cukier	Syrop malinowy	0.15 kg (15.8%)	70 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	5 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	sabro	5 g	30 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	5 min	14.7 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	5 min	5.1 %