

Kwas Chlebowy

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU ---
- SRM **2.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|----------------|------------|-----|
| Cukier | Glukoza | 1 kg (76.9%) | 99 % | 1 |
| Cukier | Kwas Chlebowy | 0.3 kg (23.1%) | 50 % | 30 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Dołączone do opakowania | Ale | Płynne | 300 ml | --- |