

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	---