

Lab #3.5 - Pokrzywiak Majowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.8 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Cukier biały	1 kg (100%)	100 %	16

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Enovini	Winiarskie	Suche	7 g	Browin

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Wierzchołki pokrzyw	800 g	Gotowanie	20 min
Ziolo	Liście mniszka - świeże	10 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Sok z cytryny	100 g	Gotowanie	0 min
Ziolo	Kwiat mniszka - świeży	40 g	Gotowanie	20 min
Ziolo	Kwiat bzu czarnego - suszony	3 g	Gotowanie	20 min
Ziolo	Korzeń mniszka - suszony	5 g	Gotowanie	20 min