

## Lab #3 - Pokrzywiak Majowy

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.6**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.4 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Cukier biały	0.75 kg (100%)	100 %	16

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Wierzchołki pokrzyw	900 g	Gotowanie	20 min
Ziolo	Kwiat mniszka	80 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Sok z cytryny	120 g	Gotowanie	0 min