

Laska

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **9.1**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 2.4 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 10 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Izabella | 15 g | 15 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Zula | 15 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 20 g | 1 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 20 g | 1 min | 9.5 % |
| Na zimno | Izabella | 20 g | 5 dni | 5.1 % |
| Na zimno | Zula | 20 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |