

Milejowski Sad #1 - Polish Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **9.2**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- **L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 3.4 kg (100%) | 75 % | 25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga | 10 g | 60 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 15 g | 15 min | 7.8 % |
| Whirlpool | Oktawia | 15 g | 0 min | 7.8 % |