

## Nachmielona #2

---

- Gęstość **2.3 BLG**
- ABV **0.8 %**
- IBU **44**
- SRM **3.9**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **17.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Erytrytol	0.5 kg (100%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	35 g	5 dni	15 %