

## Nachmielona #3

- Gęstość **1.8 BLG**
- ABV **0.7 %**
- IBU **42**
- SRM **0.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	erytrytol	0.5 kg (100%)	100 %	1.0E-6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.5 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	30 min	7.3 %
Na zimno	Książęcy	150 g	5 dni	7.3 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	erytrytol	500 g	Gotowanie	1 min