

## Nowy Trzeci

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **8.5**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski)     | 50 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski)     | 50 g  | 5 min  | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                                 | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium    |
|---------------------------------------|-------|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M54 Californian Lager | Lager | Suche | 10.6 g | Mangrove Jack's |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa     | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-----------|--------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | whirflock | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |