

## P.43 -...

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **4**
- SRM **8.3**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **3 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **12.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (92.9%)	81 %	26
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.13 kg (7.1%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	3 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	3 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile