

## Pabian

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **58**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	90 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	10 min	8.7 %
Gotowanie	Zeus	10 g	60 min	14.5 %
Na zimno	Zeus	20 g	7 dni	14.5 %
Część 5 l chmielona na zimno Haullertauer blanc 10 g (9,8 % alfa kwasów)				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SAFALE US-05 - Fermentis	Lager	Suche	11.5 g	---