

## Perła

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM ---
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (100%) | 80 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 20 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Safbrew      |