

## piekarski eksperyment

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **39**
- SRM **7.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.35 kg (100%)	80 %	24

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	25 g	5 dni	3.5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	5 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarskie	Ale	Suche	20 g	---

### Notatki

- eksperyment  
22 gru 2022, 14:35