

## Pierwsza Warka

---

- Gęstość **0.5 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **2 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier	0.2 kg (100%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %