

#PierwszePiwo

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Mangrove Jacks 1,8kg Pilsner	1.8 kg (37.5%)	--- %	---
Cukier	Miód	3 kg (62.5%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Beer Yeast	Lager	Suche	10 g	---

Notatki

- Data rozpoczęcia: 12/08/2017 9:00
BLG przed fermentacją: 17 BLG
12 sie 2017, 15:36