

## Piwo 36

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **7.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale malt	3 kg (71.4%)	78.3 %	15
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.2 kg (28.6%)	80 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	55 min	11.5 %
Gotowanie	Zula	15 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	5 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
Gęstwa Gozdawa W 35				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	128.5 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina C	4 g	Butelkowanie	---