

## Piwo 38

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **24**
- SRM **6.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale malt	1.6 kg (72.7%)	78.3 %	15
Cukier	glukoza	0.6 kg (27.3%)	100 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	55 min	11.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	5.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %

### 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	75 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina C	2 g	Butelkowanie	---