

# PIWO 41

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Viking Pilsner malt	2.5 kg (75.8%)	78.3 %	15
Cukier	glukoza	0.8 kg (24.2%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	55 min	11.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	20 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	2 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	105 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	witamina C	4 g	Butelkowanie	---