

Piwo 42

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **11.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale malt	2.5 kg (71.4%)	78.3 %	15
Cukier	glukoza	0.5 kg (14.3%)	100 %	10
Płynny ekstrakt	Amber Malt	0.5 kg (14.3%)	78.3 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	55 min	11.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	2 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
Gęstwa Gozdawa W 35				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	95.5 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina C	2 g	Butelkowanie	---