

Piwo 44

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **11.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **55 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale malt	3 kg (85.7%)	78.3 %	15
Płynny ekstrakt	Amber Malt	0.5 kg (14.3%)	78.3 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	55 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	15 min	9.8 %
Whirlpool	Cascade	50 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis
Gęstwa Gozdawa W 35				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	95.5 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina C	4 g	Butelkowanie	---