

## Piwo 45

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **Dark American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Acid Malt	1.5 kg (62.5%)	78.7 %	15
Cukier	glukoza	0.9 kg (37.5%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	2 min	9.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	300 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	47 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina c	4 g	Butelkowanie	---