

Piwo 45

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **28**
- SRM **5.9**
- 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 **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Acid Malt	2.5 kg (100%)	78.7 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	15 min	9.8 %
Whirlpool	Cascade	50 g	1 min	6 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	4 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

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