

Piwo 46

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **6.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (100%)	78.3 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	40 g	1 min	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier biały	95.5 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina c	4 g	Butelkowanie	---