

Piwo 46

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 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	13 g	50 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	50 g	1 min	9.8 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	5.2 %

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	---