

PIWO 47

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Viking Pilsner malt	2 kg (66.7%)	78.3 %	15
Cukier	glukoza	1 kg (33.3%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	7 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	15.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	15.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC LAB Low Rider	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoza	63 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	witamina C	4 g	Butelkowanie	---