

Piwo 50

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **54 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	glukoza	1 kg (45.5%)	100 %	2
Płynny ekstrakt	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (54.5%)	78.3 %	15

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC LAB Einstein	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier biały	65 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina c	2 g	Butelkowanie	---