

## PiwPaw powód do rozkoszy

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.1**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (100%)	81 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	30 g	15 min	8.9 %
Na zimno	Oktawia15	30 g	7 dni	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	10 g	5 min	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Francja

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	żurawina suszona	300 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	chmiel oktawia	30 g	Fermentacja cicha	7 dni