

Podpiwek #1

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **9**
- SRM **6.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2.3 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (40%)	75 %	59
Ziarno	Pilzneński	0.1 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.05 kg (20%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	4 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	2 g	Lallemand