

## #Podpiwek

---

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **24.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **5.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (70.6%)	100 %	2
Dodatek	kawa kujawianka	0.125 kg (29.4%)	1 %	800

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarnicze	Ale	Kultury	3 g	---