

## PODPIWEK

---

- Gęstość **3.1 BLG**
- ABV **1.1 %**
- IBU **4**
- SRM **0.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **25 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.45 kg (100%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	3 g	15 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Piekarnicze	Ale	Kultury	4 g	Babuni

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa Kujawianka	160 g	Gotowanie	25 min

### Notatki

- 1 łyż kwasku cytrynowego  
8 lip 2018, 19:48