

## podpiwek

---

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **3**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier biały	2 kg (80%)	--- %	---
Ziarno	podpiwek	0.5 kg (20%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
cerevisiae saccharomyces	Szampańskie	Suche	8 g	---