

## Podpiwek Staropolski - (Gozdawa)

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **9**
- SRM **32.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Gozdawa - Podpiwek Staropolski	0.2 kg (10.3%)	70 %	3000
Dodatek	Ksylitol	0.5 kg (25.6%)	2 %	2
Ziarno	Słód czekoladowy jasny	0.25 kg (12.8%)	82 %	5
Cukier	Glukoza	1 kg (51.3%)	90 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GOZDAWA PORTER & KVASS	Ale	Gęstwa	500 ml	Gozdawa