

## Polish Light Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **11.4**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	3.4 kg (91.9%)	80 %	40
Cukier	Glukoza	0.3 kg (8.1%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Marynka	12 g	10 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	7 dni	4 %
Na zimno	Marynka	15 g	1 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis