

Polski chmiel

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **31**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	glukoza	1 kg (37%)	98 %	0
Płynny ekstrakt	ekstrakt jasny	1.7 kg (63%)	96 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	35 min	6.7 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	200 ml	US-05
gęstwa z us-05, leżała tydzień w lodówce w 3st				