

POLSKI FULL LIGHT LAGER CHMIELONY NA ZIMNO

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU ---
- SRM ---

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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	GOZDAWA	1.7 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Marynka	20 g	6 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GÓRNEJ FERMENTACJI	Lager	Suche	5 g	---