

## Przetarty Szlak

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **10**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	3.4 kg (91.9%)	80 %	40
Cukier	Glukoza krystaliczna	0.3 kg (8.1%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	7 g	30 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	7 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	3 g	10 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis