

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 |