

## Pseudolager S-04

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **8.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **23.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis