

## real ale

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Wheat	1.7 kg (50%)	78 %	9
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---

### Drożdże

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