

## Second batch of Michal beer

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **96**
- SRM **13.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa	Ale	Gęstwa	200 ml	---