

# Tequilla

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1.7 kg (100%)	78 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Esencja tequilli	40 g	Fermentacja cicha	5 dni