

Tetris LVL 9

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **20**
- SRM **23.1**
- Styl **Fruit Beer**

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 brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt Żytni | 1.2 kg (35.3%) | 75 % | 300 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.2 kg (35.3%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (29.4%) | 65 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 40 min | 4 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | whirfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |