

Tomira

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **26**
- SRM **5.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pizneński Sladovna	1.7 kg (63%)	80 %	26
Cukier	glukoza	1 kg (37%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	8 min	10 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	21 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 16.03.2024 warzenie Blg 10
- 29.03.2024 zlanie na cichą Blg 3,5
- 20.03.2024 butelkowanie Blg 2 cukier 4g/butelkę
- 20 kwi 2024, 12:44