

## Wody wstódkowe

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **19**
- SRM **12.7**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	wstódziny po porterze	1.4 kg (100%)	100 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	5 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	10 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	10 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	3.8 %
Whirlpool	Puławski	15 g	1 min	8.9 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	15 g	1 min	3.8 %
Na zimno	Puławski	20 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	3 dni	3.8 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min