

# Zielonkawa Latarenka

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **9**
- SRM **4.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa Jasny	1.7 kg (50%)	90 %	8
Płynny ekstrakt	Lager Coopers (brewkit)	1.7 kg (50%)	78 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	25 min	4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Zielona herbata	50 g	Fermentacja burzliwa	1 dni

Ekstrakt z zielonej herbaty dodany do fermentora na burzliwą.

## Notatki

- Piwo z brewkitem (na coś zużyć go trzeba skoro go już dostałem).  
29 sty 2019, 18:32