

Dziewicze piwko #1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (26.7%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (6.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %