

Lager

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **Munich Helles**

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 brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (87.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.16 kg (3.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Płynne	3000 ml	White Labs