

## Lew Lechistanu

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **11.4**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt   | 3 kg (92.3%)   | 81 %       | 8    |
| Ziarno | Bestmalz Red X            | 0.21 kg (6.5%) | 79 %       | 80   |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.04 kg (1.2%) | 20 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 27 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Omega        |