

## Pepik

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński                   | 1 kg (30.8%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy | 0.5 kg (15.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno  | BESTMALZ - Best Pilsen                | 1 kg (30.8%)   | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno  | BESTMALZ - Zakwaszaszający            | 0.25 kg (7.7%) | 80.5 %     | 6   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana                 | 0.5 kg (15.4%) | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rubin                 | 10 g  | 50 min | 12 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 50 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa                              | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 6 g   | Mangrove Jack's |