

## pilzner izabella saaz

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **12.2**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	10 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	3.3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	3.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	11 g	---