

Polski chmiel

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **62**
- SRM **8.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (42%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (42%)	81 %	26
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.35 kg (8.6%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (7.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	30 min	6.8 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	60 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs
gęstwa z us-05, leżała tydzień w lodówce w 3st				