

Rebel podwójnie chmielony

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (20%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (20%)	77 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	7 dni	4 %
Na zimno	Marynka	25 g	4 dni	10 %