

08 nie wiadomo co

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **103**
- SRM ---
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|----------------------------|-------------|------------|-----|
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3 kg (100%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertauer Taurus | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 50 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 25 g | 30 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 25 g | 10 min | 7.1 % |
| Na zimno | Hallertauer Tradition | 30 g | 4 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |