

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Ireks	4 kg (89.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	sybilla	30 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	sybilla	10 g	10 min	6.8 %
Whirlpool	sybilla	50 g	0 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	260 ml	---