

#12 Perła Lubelska

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 12 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 80 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Lomik | 20 g | 0 min | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-------|-------|-------|--------------|
| fermentis us-04 | Lager | Suche | 23 g | --- |

Notatki

- Chmielenie na zimno:
Wiadro nr1. chmiel Cascade 14g
Wiadro nr2. chmiel Lubelski 12g i Lomik 8g
4 mar 2019, 21:26