

## #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