

#23 Jasny Lager 12Blg

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 30 g | 60 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 1.5 g | Fermentis |