

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (93%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Perle	15 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	1 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 30	Lager	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	---

Notatki

- zacieranie 30/30/10, Woda 0.5/0.5 RO/kran
20 gru 2020, 11:22