

Beskidzki Lager

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **750 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **787.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **948.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **360 L**
- Całkowita objętość zacieru **480 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	104 kg (86.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	16 kg (13.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	270 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Oktawia	270 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	540 g	5 min	7.1 %