

# BITWY24/25 KELLERBIER

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **9.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (7.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (35.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6 kg (42.9%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	100 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	5 min	3.8 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	100 g	1 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	---