

bsk lager

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **15.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.3%)	81 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	orkiszowy	1 kg (16.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	20 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	20 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 munich lager	Lager	Płynne	125 ml	wyest