

Carlberg

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Premiant	10 g	90 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	45 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis