

Ciemny Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **15.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (21.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (21.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.3%)	70 %	299
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	39
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	50 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile