

Desitka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (89.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (10.5%) | 30 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 14 g | 30 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 30 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 0 min | 4 % |