

Fake Pils Lutra

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.28 kg (85.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.4 kg (8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	55 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	55 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Lager	Płynne	100 ml	Omega Yeast