

GERMAN HELLES EXPORT

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4200 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5060 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3000 L**
- Całkowita objętość zacieru **4000 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	700 kg (70%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	200 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	50 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	COOKIE	50 kg (5%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	2100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	1000 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	1000 g	30 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	1000 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	1000 g	15 min	3 %