

Grundstücksverkehrsgenehmigungszuständigkeitsübertragungsverordnung

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (16.7%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Fantasia	20 g	10 min	4.3 %
Na zimno	Magnum	10 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	10 g	4 dni	11 %
Na zimno	Fantasia	10 g	4 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min