

Hell

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (92.6%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.4 kg (7.4%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Hallertau Mittelfruh	100 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	0 g	90 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	0 g	20 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	0 g	7 min	4.3 %