

Helles

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **4**
- Styl **Munich Helles**

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 **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (90.3%)	80 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.25 kg (8.1%)	78 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (1.6%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	6 g	50 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis