

## Herkules 5

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 4 kg (59.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.4 kg (6%)   | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Acid Malt                  | 0.1 kg (1.5%) | 58.7 %     | 6   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC      | 0.2 kg (3%)   | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.9%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 1 kg (14.9%)  | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum    | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Magnum    | 25 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | Tradition | 20 g  | 10 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Tradition | 70 g  | 0 min  | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |