

Herkules 6

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (73.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Herkules	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Herkules	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Herkules	50 g	0 min	12 %

Drożdże

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