

Herkules

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- 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	6 kg (89.6%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.6 kg (9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Herkules	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Herkules	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Herkules	70 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile