

Ho(a)ppy Pilsner

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (10.4%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (6.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Summit	5 g	60 min	17 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Summit	5 g	30 min	17 %
Gotowanie	Summit	40 g	5 min	17 %