

Hüll Melon Pils

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilznieński	3.98 kg (100%)	80 %	3.65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Hull Melon	35 g	15 min	7 %
Whirlpool	Hull Melon	65 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Płynne	105 ml	White Labs
Starter z gęstwy				