

Kasiowy lagerek na wzór Stargardzkiego

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **8**
- SRM **5.7**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.3%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Premiant	15 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Płynne	150 ml	White Labs