

Kazbek Extra Pils (pomarańczowe)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **38**
- SRM **8.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (48.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.1 kg (32.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	37 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	62 g	20 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	25 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	37 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Kazbek	50 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirfloc T	1 g	Gotowanie	8 min