

Kellerbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **7.4**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (42.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.6%)	75 %	45

Notatki

- Einmaischen:

50 °C

1.Rast:

53 °C für 10 min

2.Rast:

63 °C für 50 min

3.Rast:

72 °C für 40 min

Abmaischen:

78 °C

2 gru 2019, 11:54