

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 brzezki **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