

Kellerbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **11.2**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (76.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (3.8%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.01 kg (0.4%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	30 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	---