

kokosek

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **9.3**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (15.9%)	77 %	50
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (79.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (4.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	7 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's