

# LAGER #11 HELLES

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **Munich Helles**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **628.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **341.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **438.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	90 kg (92.3%)	80.5 %	3.5
Ziarno	CaraHell	7.5 kg (7.7%)	74 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	220 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Tettnanger	1000 g	15 min	2.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP860	Lager	Płynne	4000 ml	White Labs

## Notatki

- Zgłoszenie 10,5°P

Gotowanie 90 min, sprawdzimy sobie  
24 cze 2024, 16:47