Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg *(92.6%)*	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg *(7.4%)*	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	8 g	55 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	0 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	30 min	5.5 %