

Lager

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Lager Malteurop	8.5 kg (89.5%)	81 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	35 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Lager	Suche	23 g	Fermentis