

Lager

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (89.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (8.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	65 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	1 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	100 g	1 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W35/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---