

## Lager #6

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **Munich Helles**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **357 L**
- Całkowita objętość zacieru **459 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	100 kg (98%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	2 kg (2%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Hallertau Spalt Select	1000 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	250 g	60 min	10.7 %