

## LAGER #9 Helles

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- 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 **364 L**
- Całkowita objętość zacieru **468 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	100 kg (96.2%)	80.6 %	3.5
Ziarno	CaraHell	4 kg (3.8%)	74 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	250 g	60 min	15.6 %
Whirlpool	Mittelfruh	1000 g	15 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP860	Lager	Płynne	2000 ml	White Labs