

Lager BBR

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	13 kg (86.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (13.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	60 g	5 min	7.1 %