

## Lager jasny

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 5 kg (83.3%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.5 kg (8.3%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (6.7%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Zakwaszający               | 0.1 kg (1.7%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 60 min | 3.05 %     |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 30 min | 3.05 %     |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 0 min  | 3.05 %     |
| Gotowanie | Magnum                | 10 g  | 60 min | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| FM 31 | Lager | Płynne | 200 ml | Fm           |