

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