

Lager próba 1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (66.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (13.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - W35 German Lager | Lager | Suche | 10 g | Gozdawa |