

lager V3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Vienna Malt	2 kg (36.4%)	77.5 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (45.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	saaz lupomax	20 g	10 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	10 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis