

## lager w

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (57.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.3 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.4%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sybilla	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lubelski PL-a	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lubelski PL-a	20 g	4 min	4 %