

Lageros

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **41 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	9 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Crisp extra pale	3 kg (25%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	1 min	8 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	50 g	80 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Pilsen Lager 2007	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
Wyeast - Bohemian Lager 2124	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 2X FERMENTOR 21L
14BLG
6 lut 2021, 18:44