

## Łęcka! co? ...

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **70.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	piłznerski ekstrakt słodowy	3.4 kg (85%)	80 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.6 kg (15%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	izabela	10 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	izabela	10 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	izabela	10 g	5 min	5.1 %
Na zimno	izabela	20 g	7 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1 g	---