

## Leirosa

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.5 kg (60%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (40%)	80.5 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	5 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	5 g	0 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	0 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	1000 ml	Kveik