

Lekka rozkosz

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	12 kg (85.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (14.3%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Halertau	20 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us5	Lager	Suche	11 g	---