

## 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®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 12 kg (85.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód pszeniczny<br>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  | ---          |