

lekki lager

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.1 kg (83.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (8.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (8.1%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 15 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 3 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- napowietrzanie 2x
12 kwi 2021, 14:54