

lekki pilzner

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 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	Pilzneński	2.4 kg (96%)	81 %	4
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.1 kg (4%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	20 g	50 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	3.5 %