

## lekkie na start

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (94.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	---	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1600 ml	Fermentum Mobile
brzezka z nad startera zlna				
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile
brzezka z nad startera zlna				

### Notatki

- Warka podzielona na 2 fermentory:  
10l - Lager  
15l - Ale  
14 paź 2021, 09:08