

# Letnia Trzynastka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **3.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (83.3%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (6.3%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safalager w34/70	Lager	Suche	22 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min