

Łobibok

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **2.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (96.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (3.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	50 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	50 g	Fermentis

Notatki

- 63 C - 30 min
- 72 C - 30 min
- 10 maj 2021, 15:30