

Lodowiec

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **24**
- SRM **26.2**
- Styl **Eisbock**

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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (26.7%)	80 %	16
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (6.7%)	78 %	100
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (6.7%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (6.7%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	80 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's