

Lubelski Full

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **7.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2625 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3162.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2235 L**
- Całkowita objętość zacieru **2980 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	450 kg (60.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	250 kg (33.6%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	25 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Acid Malt	20 kg (2.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	5000 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	2000 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	3000 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	500 ml	Wyeast Labs