

Lubelski lekki pils

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **39**
- SRM **5.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 72C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (70.6%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (14.7%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (14.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre