

MIEDZUCH DUNAJECKI LAJT

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (100%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	14 g	60 min	17 %
Gotowanie	Relax	20 g	30 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LALLEMAND - Windsor	Ale	Suche	11 g	LALLEMAND