

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 |