

mini pils

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Carabody	0.3 kg (10%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.2 kg (6.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	3 min	7.9 %