

## mysli

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.5**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (4.5%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	1 min	10 %