

Na koniec coś z własnego ogródka

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **67 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **67 min** w **60C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (98%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	1 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew Diamond Lager	Lager	Gęstwa	300 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min