

Niziołek

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **19**
- SRM **1.9**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadź używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.1 kg (100%) | 81 % | 4 |

Gęstość przed fermentacją około 8 BLG

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 8.7 % |
| Gotowanie | Puławski | 25 g | 10 min | 6.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|--------|------------------|
| Wozem Jestem FM56 | Ale | Płynne | 800 ml | Fermentum Mobile |